

南开大学膳食服务中心八里台校区学
生第三食堂 2026 年-2027 年购买技术
服务团队

遴选文件

（项目编号：NK2026F011L）

南开大学招投标管理办公室（盖章）

天津市泛亚工程咨询有限公司（盖章）

2026 年 7 月

目 录

第一章 采购邀请	1
第二章 采购须知	4
一、采购须知前附表	4
二、采购须知	7
第三章 项目需求书	24
一、项目概况	24
二、技术要求	24
三、商务要求	35
第四章 评审方法和标准	37
一、评审方法	37
二、评审步骤	37
三、评审标准	42
第五章 合同范本	55
第六章 投标文件格式	78
一、第一分册 资格文件分册格式	79
【1. 封面】	79
【2. 目录】	80
【3. 投标函】	81
【4. 法定代表人授权书】	84
【5. 财务（审计）报告或资信证明】	85
【6. 依法纳税证明】	85
【7. 依法缴纳社保证明】	85
【8. 其他资格文件】	85
二、第二分册 技术商务文件分册格式	86
【1. 封面】	86
【2. 目录】	87
【3. 评分因素索引表】	87
【4. 报价一览表】	88
【5. 人员配备表】	89
【6. 同类项目业绩一览表】	91
【7. 项目需求点对点应答表】	92
【8. 服务方案】	117
【9. 供应商认为需要提交的其他资料】	117

第一章 采购邀请

项目概况

南开大学膳食服务中心八里台校区学生第三食堂 2026 年-2027 年购买技术服务团队的潜在供应商应在天津市泛亚工程咨询有限公司获取遴选文件，并于 2026 年 7 月 23 日 9 点 00 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：NK2026F011L

项目名称：南开大学膳食服务中心八里台校区学生第三食堂 2026 年-2027 年购买技术服务团队

预算金额：768 万元（人民币）

采购需求：

第一标段：预算金额：480 万元（人民币），八里台校区第三食堂一层集中加工区、西式简餐和称重取餐，二层基本大伙购买技术服务团队，建筑面积约 5110m²，餐位数约 605 个，其中一层餐厅餐位数约 162 个，二层基本大伙餐厅餐位数约 443 个。一层提供西式简餐和称重取餐服务，供应三餐；二层基本大伙：提供基本大伙、风味餐饮服务，供应三餐；集中加工区：根据生产需求为本食堂及八里台校区其他食堂提供米饭蒸制服务。基本固定设备由招标人提供，如需使用其他设备须经招标人审核同意后，由中标人自行购置。

第二标段：预算金额：288 万元（人民币），八里台校区第三食堂三层风味餐饮购买技术服务团队，建筑面积约 2533 m²，餐位数约 429 个。三层提供风味餐饮服务，火锅区提供小火锅服务，供应午餐、晚餐。基本固定设备由招标人提供，如需使用其他设备须经招标人审核同意后，由中标人自行购置。

兼投规则：本项目分为两个标段，兼投不兼中。

合同履行期限：2026 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日。

本项目（不接受）联合体投标。

二、供应商的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2. 本项目的特定资格要求：

(1) 未被“信用中国”(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单,具体以开标日投标文件开启后资格审查阶段的查询记录为依据;

(2) 供应商须提供营业执照或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书或社会团体法人登记证书或执业许可证或基金会法人登记证书等证明文件,或身份证明(自然人投标);

(3) 供应商须由法定代表人或授权代表参加遴选,供应商若为法定代表人参加遴选,须提供法定代表人身份证明;供应商若为授权代表参加遴选,须提供法定代表人签字或盖章后的《法定代表人授权书》和授权代表身份证明;

(4) 供应商须提供 2025 年度财务(审计)报告或遴选截止时间所在月份前 3 个月内银行出具的资信证明(“前 3 个月内”意为:如遴选截止日期在 N 月份,则资信证明显示日期应为 N 月份或 N 月份的前一个月份或 N 月份的前两个月份,下述“前 6 个月内”、“前三年内”均按此逻辑计推);

(5) 供应商须提供遴选截止时间前 6 个月内任意一个月依法缴纳税收的证明材料。依法缴纳税收依据税务部门出具的完税凭证或银行出具的代缴凭证等判定,证明材料应当显示缴纳单位、税种和缴纳税款所属时期(认定税种不包括个人所得税);依法免税的,应提供依法免缴的相关证明文件;

(6) 供应商须提供遴选截止时间前 6 个月内任意一个月依法缴纳单位社会保障资金的证明材料。依法缴纳单位社会保障资金依据税务部门或社保管理部门出具的缴纳证明或银行出具的代缴凭证等判定,证明材料应显示缴纳单位、缴纳时间等(不包含个人社保);依法不需要缴纳社会保障资金的,应提供相关证明文件;

(7) 供应商须符合以下条件并在《投标函》中承诺:参加本次招标活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录;具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;非联合体投标;符合《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条的规定(单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外,为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参加该采购项目的其他采购活动)。

(8) 其他资格要求:供应商须具备在有效期内的《食品经营许可证》。

三、获取遴选文件

时间: 2026 年 7 月 3 日至 2026 年 7 月 9 日,每天上午 9:00 至 12:00,下午 14:00 至 16:00。(北京时间,法定节假日除外)

地点: 天津市泛亚工程咨询有限公司(河西区广顺道 2 号 703 室)

方式:

1. 现场获取:现场发售。

2. 邮寄获取:供应商在获取遴选文件截止时间前以电汇方式将遴选文件费交

至采购代理机构（汇款信息须标注所投项目编号），报名时间以遴选文件费到账时间为准，如出现电汇未到账等情况，按供应商未报名处理。供应商电汇后需将报名信息（供应商名称、联系人、联系方式、项目名称及编号、所投包或标段名称及编号，邮寄地址）发至 461081008@qq.com，从采购代理机构获取遴选文件（邮费到付，采购代理机构不对邮件送达时间和邮寄过程中的遗失负责）。

收款账户名称：天津市泛亚工程咨询有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司天津东楼支行

账号：0302060209039096091

售价：¥500 元（人民币），本公告包含的遴选文件售价总和。遴选文件一经售出，概不退款。

未购买遴选文件的供应商不具备本项目的投标资格。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026 年 7 月 23 日 9 点 00 分（北京时间）

开标时间：2026 年 7 月 23 日 9 点 00 分（北京时间）

地点：天津市泛亚工程咨询有限公司（河西区广顺道 2 号二楼开标室）

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

1. 供应商购买遴选文件后，请在南开大学招投标管理办公室网站（<https://nkzbb.nankai.edu.cn>）“供应商注册”栏目进行注册。

2. 本项目非政府采购项目。

七、对本次遴选提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名称：南开大学

地址：天津市南开区卫津路 94 号

联系方式：满老师、王老师，022-23508050

2. 采购代理机构信息

名称：天津市泛亚工程咨询有限公司

地址：河西区广顺道 2 号

联系人：孙春建、张涛、张雯、李秉龙、王维伟

电话：022-23239903

电子邮箱：461081008@QQ.com

第二章 采购须知

一、采购须知前附表

注：“采购须知前附表”主要是对本章“采购须知”的具体说明、补充，如与“采购须知”有不一致之处，以“采购须知前附表”为准。

序号	内容	说明与要求
1	项目概述	详见第一章 采购邀请
2	采购项目属性	服务
3	采购标的对应的中小企业划分标准所属行业	本项目不适用
4	供应商资格要求	详见第一章 采购邀请
5	是否接受联合体报价	不接受
6	是否允许采购进口产品（仅采购属性为货物的项目涉及此内容）	本项目不涉及
7	是否组织现场踏勘	☐ 不组织 ☒ 组织 1. 踏勘时间：2026 年 7 月 10 日 9 点 00 分在集合地点集合 2. 集合地点：南开大学八里台校区第三食堂门口集合 3. 联系人及电话：张涛 13820284990 4. 供应商踏勘现场发生的费用自理。采购人在踏勘现场中介绍的项目现场和相关周边环境等情况，供应商在编制投标文件时参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。
8	是否召开答疑会	☐ 不召开 ☒ 召开 1. 会议时间：同现场踏勘时间 2. 会议地点：同现场踏勘地点 3. 联系人及电话：张涛 13820284990 4. 书面提问时间：2026 年 7 月 10 日 16:00 时前 5. 采购代理机构邮箱：460181008@qq.com 6. 供应商对遴选文件有疑问的，应当按照规定时间以书面形式（word 版本和盖公章的扫描件）发至采购代理机构邮箱。采购代理机构将组织采购人对供应商所要求澄清的内容以书面形式予以答复。
9	投标文件《资格	供应商应按遴选文件第二章、第四章、第六章等要求提供相应内

	文件分册》	容（单独装订）： 1. 封面 2. 目录 3. 投标函（格式见第六章） 4. 法定代表人授权书（授权代表参加投标的需提供，格式见第六章） 5. 财务（审计）报告或资信证明 6. 依法纳税证明 7. 依法缴纳社保证明 8. 其他资格文件（包括但不限于相关执照、证件等证明材料） 9. 其他特定资格证明文件
10	投标文件《技术商务文件分册》	供应商应按遴选文件第三章、第六章等要求提供投标内容（单独装订）： 1. 封面 2. 目录 3. 评分因素索引表 4. 报价一览表 5. 人员配备表 6. 同类项目业绩一览表 7. 项目需求点对点应答表 8. 服务方案 9. 供应商认为需要提交的其他资料
11	投标文件内容其他要求或注意事项	1. 投标文件应当对遴选文件“第三章项目需求书”中的实质性要求和条件作出完全满足或更有利于采购人的响应，否则，其投标将为无效投标。遴选文件加注“★”号的条款（即星号条款或关键指标）均为实质性要求和条件，星号条款的下一级条款（无论是否加注“★”标志）仍为星号条款。 2. 供应商应对照遴选文件“第三章项目需求书”，说明所提供服务的已对采购人需求逐项做出了明确响应，并申明与项目需求书中条文的偏差和例外。在填写《项目需求点对点应答表》（如有）时，对于可以用量化形式表示的条款，供应商应量化明确应答；对于非量化的条款供应商应以方案描述应答，指出所提供的服务是否满足。 3. 服务方案的详细说明，应提供详细支持材料。遴选文件第三章或第四章对支持材料形式有规定的，应按规定提供。
12	投标文件提交要求	1. 资格文件分册：正本1份，副本5份； 2. 技术商务文件分册：正本1份，副本5份； 3. 电子文档：成交供应商须于收到成交通知书后2个工作日内向采购人和采购代理机构提交电子版投标文件3份（pdf格式，存于U盘中）。电子版投标文件显示内容须与纸质版投标文件正本完全一致，且按照遴选文件要求签字盖章。 （纸质投标文件未按遴选文件规定要求密封盖章或字迹模糊无法

		辨认的，采购代理机构有权拒收。)
13	投标报价	报价一览表具体格式见第六章。 报价方式：劳务费占营业额的结算比例：_____%。 劳务费占营业额的结算比例为项目投标报价。投标报价比例应为明确数字，且横线上填写的数字必须为正数，比如：37%。不能填写模糊数字，比如：36%-37%之间、36%以上、36%以下、-5%等，如出现模糊数字的按无效投标处理。 投标报价包含供应商完成本项目遴选范围内全部服务内容的所有费用，采购人不再支付投标报价以外的费用。 投标报价不得填写除价格外的任何其他优惠。有附加条件折扣的投标将被否决。
14	最高限价	投标人所报劳务费占营业额的结算比例不得超过劳务费最高限价即 37%
15	投标保证金	是否要求供应商递交投标保证金： ☒ 不要求 ☐ 要求：
16	核心产品（若不涉及可不填写）	本项目不涉及。
17	评审方法	综合评分法
18	分包要求	不允许分包
19	代理服务费	成交供应商应按采购代理机构要求以现金、支票、电汇等方式向采购代理机构交纳招标代理服务费，招标代理服务费收取标准为：参照原国家计委 2002(1980)号文件（已废止）的取费计算方法和标准的 60%计取，以每标段预算金额作为收费的计算依据，由本项目两个标段的成交供应商分别支付。
20	接收质疑方式及联系方式	质疑函及必要的证明材料应通过以下方式之一递交至采购代理机构或采购人： ①当面送达原件； ②信函邮寄、快递原件。采用此方式时，采购代理机构、采购人不受理逾期送达的质疑，供应商自行承担邮件误投、逾期或丢失的风险和责任； ③通过电子邮件将原件的扫描版发送至下列指定电子邮箱。采用此方式提出质疑的，供应商应在电子邮件发出后立即电话告知采购代理机构、采购人。 采购代理机构接收质疑函的联系方式如下： 联系人：孙春建、张涛、张雯、李秉龙、王维伟 联系电话：022-23239903 通讯地址：河西区广顺道 2 号 电子邮箱：461081008@QQ.com 采购人接收质疑函的联系方式如下： 联系人：满老师 王老师 联系电话：022-23508050 通讯地址：天津市南开区卫津路 94 号南开大学招投标管理办公室

		电子邮箱: zbb@nankai.edu.cn
21	履约保证金	是否要求成交供应商在合同签订前交纳履约（服务）保证金： ☒ 要求 1、履约（服务）保证金：在签订合同前，成交供应商应向采购人交纳履约保证金，不能按照要求交纳的，视为放弃成交，给采购人造成损失的，成交供应商应当予以赔偿。成交供应商按合同完成履约并考核合格后，采购人向成交供应商全额无息返还其交纳的履约保证金。 2、金额：每个成交供应商履约保证金为人民币拾壹万元整。 3、采购人收取履约（服务）保证金账户信息如下： 户名：南开大学 账号：120066032010149600156 开户行：交通银行天津南开大学支行 备注：NK2026F011L，南开大学膳食服务中心收
22	确定成交供应商的约定	递交投标文件的供应商满足3家及以上方能开标，不足3家的，不得开标，经采购人确认后，该包流标。当有效投标供应商家数少于3家时，该包废标。

二、采购须知

（一）本遴选文件的有关术语、定义、约定

1. 采购人

系指南开大学。

2. 采购项目

系指“第一章 采购邀请”中明确的项目名称。

3. 采购代理机构

系指“第一章 采购邀请”中明确的采购代理机构。

4. 供应商

系指响应遴选、参加本次遴选竞争的法人、其他组织。供应商须向采购代理机构购买遴选文件，未购买遴选文件的潜在供应商无资格参加投标。

5. 合格供应商

系指符合第一章供应商资格要求的潜在供应商。此外，需要说明的是，法人的分支机构因不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加本项目采购，但对于银行、保险、电信、石油石化、电力等有行业特殊情况的，分支机构按要求提供具有法人资格的总公司的营业执照及法人企业授权书后（需为总公司针对

本项目授予分公司的唯一授权函，总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具法人企业授权书。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外），可成为合格供应商。

6. 提供前期服务的供应商

系指为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，提供前期服务的供应商不得再参加该采购项目的其他采购活动。

7. 联合体投标

系指两个以上的法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个供应商的身份共同投标。采购项目是否接受联合体投标详见《采购须知前附表》。如果《采购须知前附表》允许供应商为联合体，联合体各方均须具有独立承担民事责任的能力。以联合体形式参加采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的采购活动。

8. 本国产品标准(本项目不适用)

依据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）第一条第（一）项的规定，本国产品为应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途）。属性改变不包括以下细微操作：（1）为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；（2）为产品运输或者销售进行的包装或者展示；（3）在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区分的标记；（4）简单的上漆、磨光和分装；（5）其他不属于属性改变的情形。

针对上述通知第一条第（二）项和第（三）项的认定标准，在财政部会同相关行业主管部门出台具体实施要求前，符合该通知第一条第（一）项条件的产品在政府采购活动中视同本国产品。

9. 成交供应商

指经法定程序确定并授予合同的供应商。

10. 合格的货物和服务

(1) 供应商所提供的货物和服务应当没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等合法权利。

(2) 供应商提供的货物和服务应当符合遴选文件的要求,并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准。

(3) 系统软件、通用软件必须是具有在中国境内的合法使用权或版权的正版软件,涉及到第三方提出侵权或知识产权的起诉及支付版税等费用由供应商承担全部责任及费用。

11. 遴选费用

供应商应承担所有与准备和参加遴选有关的费用。不论遴选的结果如何,采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。

12. 代理服务费

(1) 成交供应商须在规定时间内向采购代理机构交纳代理服务费;

(2) 代理服务费由成交供应商以现金、支票、电汇等形式一次性支付;

(3) 代理服务费金额按照《投标须知前附表》规定的收费标准执行。

13. 通知

对与本项目有关的通知,采购代理机构将以书面形式(包括书面材料、信函、电子邮件、传真等,下同)或在本次遴选公告刊登的指定媒体上发布公告的形式,向潜在供应商发出,电子邮箱、传真和手机号码以潜在供应商获取遴选文件时的登记信息为准。收到通知的供应商应立即予以回复确认。因信息登记有误、传真线路故障或其他任何意外情形,导致所发出的通知延迟送达或无法到达供应商,除非有适当的证据表明采购代理机构已经明知该项应当通知的事项并未实际有效到达且采购代理机构认为仍有条件和必要及时地再次补发通知而故意拖延或不予补发通知,采购代理机构不因此承担任何责任,有关的遴选活动可以继续进行。

14. 身份证明

系指居民身份证、港澳台居民居住证或往来内地(大陆)通行证、外国公民护照等我国有关国家机构颁发的能够证明身份且在有效期内的合法有效证件。

供应商无法定代表人时,由其负责人(一般指主要负责人)履行本遴选文件

规定的法定代表人责任和义务，包括但不限于相关授权、文件签署等事项。

（二）遴选文件

1. 总则

（1）遴选文件由采购邀请、采购须知、项目需求书、评审方法和标准、合同范本、投标文件格式六部分以及在遴选过程中发出的补充、修正文件组成。

（2）供应商应认真阅读、充分理解遴选文件的全部内容（包括所有的补充、修正内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。供应商没有按照遴选文件要求提交全部资料，或者未对遴选文件的各方面都做出实质性响应是供应商的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标。

（3）除非有特殊要求，遴选文件不单独提供遴选项目使用地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，供应商被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

（4）采购项目划分包（标段）的，供应商须以第一章采购邀请中划定的包（标段）为单位，对所投标包号或标段号中的所有内容进行投标，不得将包（标段）拆开投标，也不允许将几个包（标段）合并报价投标；评审、授予合同以包（标段）为单位。

（5）采购人、采购代理机构将视情况确定是否有必要安排所有获取了遴选文件的潜在供应商踏勘现场，具体见《采购须知前附表》。供应商踏勘现场发生的费用自理。采购人在踏勘现场中介绍的项目现场和相关周边环境等情况，供应商在编制投标文件时参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。采购人、采购代理机构将视情况确定是否有必要召开答疑会，具体见《采购须知前附表》。

（6）本遴选文件内容和成交供应商在其投标文件中的应答、承诺和提供的技术商务参数，无论是否出现在采购合同条款中，均自动成为采购合同的组成部分，与采购合同具有同等法律效力。

2. 遴选文件的澄清

（1）任何要求对遴选文件进行澄清的供应商，应按遴选文件所示的联系方式以书面形式将澄清要求通知采购代理机构，并须为采购代理机构在限期前的答复留下适当的工作时间。采购代理机构将组织采购人对供应商所要求澄清的内容

以书面形式予以答复。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取遴选文件的潜在供应商；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。必要时，采购代理机构将组织召开答疑会，并将会议内容以书面的形式发给每个购买遴选文件的潜在供应商（答复中不包括问题的来源）。

（2）供应商未在规定时间内要求对遴选文件进行澄清或提出疑问的，采购代理机构将视其为无异议。对遴选文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评审委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个供应商。

3. 遴选文件的修改

（1）在投标截止时间 15 日以前，无论出于何种原因，采购人或采购代理机构可主动地或在解答供应商提出的疑问时对遴选文件进行修改。修改后的内容是遴选文件的组成部分，采购代理机构将以书面形式通知所有购买遴选文件的潜在供应商，并对潜在供应商具有约束力。潜在供应商在收到上述通知后，应立即以书面形式向采购代理机构确认。

（2）为使供应商准备投标时有充足时间对遴选文件的修改部分进行研究，采购代理机构可适当推迟遴选截止期，但应发布公告并书面通知所有购买遴选文件的潜在供应商。遴选截止前，采购人、采购代理机构需要对遴选文件进行补充或修改的，采购人、采购代理机构将通过采购项目遴选公告发布的指定媒体以更正公告形式发布。

（3）更正公告的内容为遴选文件的组成部分。当遴选文件与更正公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的更正公告内容为准。

（4）遴选文件的澄清、答复、修改或补充都应由采购代理机构以更正公告形式发布，除此以外的其他任何澄清、修改方式及澄清、修改内容均属无效，不作为投标的依据，违反此条内容导致的风险由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

（三）投标文件的编制

1. 语言和计量单位

供应商提交的投标文件以及供应商与采购代理机构就有关遴选的所有来往

函电均应使用中文。供应商提交的辅助佐证资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译（否则视为未提供），中文翻译与外文不一致的以中文翻译为准。

遴选涉及的人员为外籍人士的，其打印姓名、签字和身份证明不必翻译；不适宜以中文表述或者已经形成国际惯例的标准、范本、证书证件名称可不翻译。

投标文件所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位，但遴选文件技术服务需求中已使用了法定之外计量单位的情况除外。

2. 投标文件的构成及内容的真实性、完整性要求

（1）投标文件的构成应符合法律法规规章及遴选文件要求。

（2）投标文件的内容应完整、真实、准确。

（3）供应商对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购代理机构、评审委员会（评审小组）等对其中任何资料进行核实的要求。

（4）如果供应商投标文件填报的内容不详，或没有提供遴选文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由供应商完全承担。

3. 投标报价

（1）报价方式：见《采购须知前附表》。

（2）投标报价不得填写除价格外的任何其他优惠。有附加条件折扣的投标将被否决。

（3）供应商应按照遴选文件规定的内容、责任范围以及合同条款进行报价，并按《报价一览表》确定的格式报出价格。投标报价中不得包含遴选文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

（4）本次遴选不接受可选择或可调整的投标和报价，供应商对每种货物或服务只允许有一个报价，任何有选择的或可调整的投标方案和报价将被视为无效投标。

（5）本次遴选设定的最高限价见《采购须知前附表》，供应商必须对其参加的一个包或多个包内的所有货物和服务以包（标段）为单位进行报价，不得将几个包（标段）合报一个价格，也不得将一个包（标段）中的内容拆开报价。如果遴选文件采购内容未注明分包采购，即为全部需求内容是一个包，包号和包名

称可不填写。

4. 备选方案

本项目不接受备选方案，如供应商提供了备选方案，将被视为无效投标。

5. 供应商相关证明文件

(1) 供应商应按遴选文件的要求，提交证明其能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，格式见遴选文件第六章。

(2) 证明文件必须真实有效。

6. 证明投标标的的合格性和符合遴选文件规定的文件

与遴选文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸、数据和实物，包括但不限于：

(1) 提供的服务的详细说明；

(2) 详细的合同项下提供服务的执行时间表及其实施措施，明确标注出影响合同执行的关键时间及因素；

(3) 采购人在遴选文件规定的周期内正常、连续地的提供服务所必需的备品备件、专用工具的清单。

(4) 对照遴选文件要求，供应商逐条说明所提供的服务已对遴选文件中的要求作出了实质性的响应，或申明与遴选文件规定条文的偏差和例外。

7. 投标保证金

(1) 供应商应按遴选文件规定的金额和期限交纳投标保证金，供应商与交款人名称必须一致，非供应商交纳的投标保证金无效。

(2) 投标保证金应为人民币，可以选择下列方式中任何一种：

①从供应商账户将投标保证金转入或汇入指定账户：

a. 供应商汇缴保证金时应按包（标段）和遴选文件规定的金额汇缴。以电汇形式交纳投标保证金的，汇款底单或截图复印件将作为资格审查凭证。

b. 汇缴时务必在汇款单备注上标注项目编号。

②用“银行保函”形式交纳的：

“银行保函”于投标前交纳，采购代理机构审核其内容、格式等是否符合规定；在投标时提供有效的“银行保函”复印件，作为投标文件的组成部分。

(3) 凡未按规定交纳投标保证金的，为无效投标。

(4) 采购人或者采购代理机构应当自成交通知书发出之日起 5 个工作日内原额退还未成交供应商的投标保证金；自合同签订之日起 5 个工作日内原额退还成交供应商的投标保证金。

(5) 有下列情形之一的，投标保证金将不予原额退还：

①成交后无正当理由放弃成交或不与采购人签订合同的。

②将成交项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，违反遴选文件规定，将成交项目分包给他人的。

③在提交投标文件截止时间后至遴选文件规定的投标有效期内撤销投标文件的。

④供应商在投标文件中提供虚假材料的。

⑤供应商与采购人或其他供应商恶意串通的。

8. 投标的截止时间和投标有效期

(1) 在投标截止时间后送达或者未送达指定地点的投标文件，为无效投标文件，采购代理机构将拒收。

(2) 投标有效期为从投标截止时间之日起 90 天（从遴选文件规定的投标文件提交截止日期起算）。投标有效期短于要求的投标文件将被视为无效投标。在特殊情况下，采购人可于投标有效期满之前要求供应商同意延长有效期，要求与答复均应以书面形式。供应商可以拒绝上述要求而其投标保证金不被没收，同意延期的供应商在原投标有效期内应享之权利及应负之责任也相应延续。

9. 投标文件的数量、装订和签署

(1) 供应商应提供的投标文件数量见《采购须知前附表》规定，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准，成交供应商须于收到成交通知书后 2 个工作日内向采购人和采购代理机构提交电子版投标文件 3 份（pdf 格式，存于 U 盘中）。电子版投标文件显示内容须与纸质版投标文件正本完全一致，且按照遴选文件要求签字盖章。

(2) 投标文件幅面规格请使用 A4 规格纸张，采用双面印刷，按照遴选文件

第六章规定的顺序，统一编目编码装订。由于编排混乱导致投标文件被误读或相关信息查找不到，其责任由供应商承担。投标文件装订采用胶装形式进行牢固装订（左侧装订），不得采用活页装订。未牢固装订的纸质材料将不作为投标文件的组成部分，不作为评审依据，但供应商在投标截止时间前提交的投标文件的补充或修改材料以及供应商按照评审委员会要求进行的澄清、修改或补正材料除外。

（3）投标文件的正本应用不褪色的墨水书写或打印，在所有纸质组成部分的封面加盖供应商公章（由于封面使用了光滑纸张等不便盖章的，则认可在扉页或封面之后的第一页盖章），在封面由供应商的法定代表人及授权代表签署（签署意指本人签字或盖姓名章，下同），并在《投标函》中由供应商的法定代表人签署或者由授权代表签署后有效。由授权代表签署的，应附《法定代表人授权书》，《法定代表人授权书》应符合第六章的格式要求。供应商为无法定代表人的其他团体组织等时，法定代表人则系指其负责人，下同，金融、保险、电信等分支机构可提供分支机构负责人授权书（允许分公司参与投标的适用）。

（4）供应商在投标文件及相关文件的签订、履行、通知等事项的书面文件中的单位盖章、印章、公章等处均是指与当事人名称全称相一致的标准公章，如使用投标专用章或其他印章，须提供特别说明函，明确该投标专用章或其他印章效力等同于公章（该特别说明函须同时加盖公章和投标专用章或其他印章）。若本项目采购需求分为两个或以上包（标段），除非遴选文件中另有规定，供应商对本项目的多个包（标段）进行投标时，投标文件须按包（标段）分别编制并装订提交。

（5）投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，须由法定代表人或授权代表签署方有效。

（6）若为联合体投标（接受联合体投标的情况下），除“联合体协议书”及“法定代表人授权书”外，投标文件的其他内容可由联合体牵头方签署即可。

10. 投标文件的格式要求

（1）遴选文件第六章明确给出格式的，供应商应按照格式要求提供或编制。格式名称为“表”的，表头给定内容不得删减、改变，可根据实际需要增减行，

需要填写的空格或空白应有效填写。格式属于文字内容性质的（包括“函”、“书”等），不得删减内容、不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得自行增加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，需要填写的空格或空白应有效填写。对于有签署要求的格式文件，法定代表人或授权代表在相应位置签署。对于有盖章要求的格式文件，应加盖公章。

（2）遴选文件第六章未给出格式的其他材料，由供应商自行提供或编制，但应注意遴选文件相应签署要求。

（四）投标文件的递交

1. 投标文件的密封和标记

（1）供应商应将投标文件密封递交。供应商同时参与多包（标段）投标的，须按包（标段）分别密封递交。

（2）供应商在投标截止时间前提交对其投标文件的修改（包括对报价一览表中价格的修改）的通知（如有）的，应按《采购须知》相关规定单独密封并在外包装上施加明显标记，以便在遴选投标时一并唱出。

（3）供应商应在密封的外包装上注明采购项目名称、项目编号、包号（标段号）、供应商名称、供应商地址、法定代表人、授权代表、联系电话等内容，并在每一密封的外包装上注明“于 年 月 日 时 分之前（投标截止日期之前）不准启封”的字样，同时在密封处加盖公章。

（4）投标文件的外层包封标注示例如下：

外层包封标注：

采 购 人：XXXXXXXXXXXXX
项目名称：XXXXX 项目
项目编号：
包号（标段号）：
投标文件
于 ____年____月____日____时____分之前（投标截止日期之前）不准启封

供 应 商：_____

地 址：_____

法定代表人：

授权代表：

联系电话：

(5) 投标文件未按遴选文件规定要求密封盖章或字迹模糊无法辨认的，采购代理机构有权拒收，对供应商自身原因造成误投或过早启封导致投标文件未收到或被拒收的，由供应商承担全部责任。

2. 投标文件的递交

(1) 投标文件须由法定代表人或授权代表按遴选文件规定的时间和地点送至采购代理机构；邮寄等其他形式的投标概不接受。

(2) 采购人或采购代理机构可通过修改遴选文件酌情延长投标截止日期。在此情况下，采购人和供应商受投标截止日期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

(3) 递交投标文件截止时间之后，已递交的投标文件不予退还[递交投标文件不足三家的除外]。

(4) 在规定的投标截止时间之后送到的任何投标文件，采购代理机构应拒绝接收。

3. 投标文件的补充、修改和撤回

(1) 供应商在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改，并书面通知采购代理机构，补充、修改的内容应当按遴选文件要求签署并盖公章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时间之后，供应商不得对其投标文件做任何补充和修改。

(2) 供应商在投标截止时间前，可以撤回其递交的投标文件，并书面通知采购代理机构。但从投标截止时间起至投标有效期期满这段时间内，供应商不得撤销其投标文件，否则采购人或采购代理机构可以不退还其投标保证金。

(3) 供应商所提交的投标文件在评审结束后，无论成交与否均不退还。

(五) 开标、评审、定标

1. 开标

(1) 采购代理机构按采购邀请规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标时原则上应当由供应商的法定代表人或授权代表参加。参加开标的代表应签到以证明其出席。

(2) 开标时，由供应商或其推选的代表检查投标文件的密封情况，也可以由采购代理机构检查并见证，经确认无误后由遴选工作人员当众拆封，宣读供应商名称、投标价格等。供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应在开标仪式当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对供应商的代表提出的询问或者回避申请将及时处理。

(3) 采购代理机构做好开标记录，开标记录由各供应商签字确认。未签字且不提出疑义的视同确认开标记录。

(4) 供应商未参加开标的，视同认可开标结果。

(5) 供应商不足 3 家的，不得开标，经采购人确认后，本包流标。

2. 资格审查

开标后按照遴选文件第四章要求，对供应商的资格进行审查。

3. 评审委员会的组成和评审方法

(1) 评审由采购人依照学校规定组建的评审委员会负责。评审委员会成员由采购人代表和技术、经济等方面的评审专家组成，采购人代表人数、专家人数及专业构成按采购人相关规定确定。

(2) 评审委员会按照遴选文件确定的评审方法进行评审。评审委员会对投标文件进行符合性检查，对资信、技术等内容进行评审，并按遴选文件规定计算价格分。

(3) 本次评审采用《采购须知前附表》中选定的方法，具体见遴选文件第四章“评审方法和标准”。

(4) 开标后，不接受供应商及与供应商有关的任何一方递交的材料（评审委员会要求提供的除外）。

4. 评审委员会对报价出现前后不一致的，按以下方法和顺序处理：

(1) 投标文件中报价一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以报价一览表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照规定的顺序修正，并由法定代表人或授权代表签字，若供应商不接受对其错误的修正，其投标将被视为无效投标。

5. 投标文件的澄清、说明或补正

(1) 评审期间，对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评审委员会可以书面形式（应当由评审委员会全体成员签字）要求供应商作出必要的澄清、说明或者补正。

(2) 供应商必须按照评审委员会要求的时间、地点以书面形式提交澄清、说明或者补正材料，并由法定代表人或授权代表签字，澄清、说明或补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。供应商拒不按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的，视其放弃该项权利。

(3) 供应商的澄清、说明或补正文件是其投标文件的组成部分。

(4) 供应商不得主动对投标文件进行澄清、说明或补正，评审委员会也不接受供应商的主动澄清、说明或补正。

6. 投标的评估和比较

评审委员会只对确定为实质上响应遴选文件要求的投标文件进行评估和比较。

7. 评审原则

(1) 评审委员会应当按照客观、公正、审慎的原则，根据遴选文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。详见遴选文件第四章“评审方法和标准”。

(2) 遴选文件内容违反国家有关强制性规定的，评审委员会应当停止评审并向采购人或者采购代理机构说明情况。

(3) 对遴选文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评审委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个供应商。

8. 评审方法

(1) 评审委员会按照遴选文件确定的评审方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，提出书面评审报告。

(2) 投标文件满足遴选文件全部实质性要求后，评审委员会将按评审后得分由高到低顺序对供应商进行排序，并按照排名由高到低的顺序推荐不超过三家供应商为成交候选人。

采用最低评审价法的，评审结果按投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足遴选文件全部实质性要求且投标报价最低的供应商为排名第一的成交候选人。

采用综合评分法的，评审结果按评审总得分由高到低顺序排列。总得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。总得分且投标报价相同的并列。投标文件满足遴选文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审总得分最高的供应商为排名第一的成交候选人。

(3) 根据相关规定，评审委员会成员要依法独立评审，并对评审意见承担个人责任。评审委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评审委员会成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

(4) 投标报价不是成交的唯一决定因素。

(5) 当有效投标供应商家数少于 3 家时，该包废标。采购人按照评审委员会推荐的顺序确定排名第一的成交候选人为成交人。成交候选人并列第一的，由评标委员会以投票方式确定成交人。

(6) 成交供应商确定后，采购代理机构将在采购人指定的媒体上发布成交公告，并向成交供应商发出《成交通知书》，《成交通知书》对成交供应商和采购人具有同等法律效力。

9. 替补候选人的设定与使用

成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按评审报告推荐的成交候

选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展遴选活动。供应商存在违规行为的，采购人按照学校规定追究有关供应商法律责任。成交供应商不存在违法违规情形的，采购人可以根据项目的实际情况，综合考虑递补供应商的经济性和效率等因素，自主确定是否重新开展遴选活动或确定下一候选人为成交供应商。

10. 废标处理

如发现下列情况之一的，本项目予以废标：

- （1）符合条件的供应商或者对遴选文件作实质响应的供应商不足 3 家的；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （3）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购代理机构将废标结果在指定媒体上进行公告。

（六）询问与质疑

1. 参与遴选的供应商对本次遴选活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。

2. 参与遴选的供应商认为自己的权益在本次遴选活动中受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起一个工作日内，按照《南开大学招标采购管理办法实施细则》的规定，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。参与遴选的供应商在质疑期内应当一次性提出针对同一遴选程序环节的质疑。

3. 参与遴选的供应商认为本次遴选活动中相关单位和人员违反规定的，可以向南开大学纪检监察部门进行举报或依法提出检举和控告。

（七）合同的订立和履行

1. 合同的订立

成交供应商应自成交通知书发出之日起 30 日内，按遴选文件要求和成交供应商在投标文件中的承诺与采购人签订合同，但不得超出遴选文件和成交供应商投标文件的范围、也不得另行订立背离合同实质性内容的其他协议。无论合同中是否明确，遴选文件为采购人与成交供应商签署合同的有效组成部分，与合同具有同等法律效力。成交供应商拒签合同的，采购人有权取消其成交资格，有权并将其计入不良行为名单，可以拒绝其参与采购人的其他采购招标、遴选活动。若

因成交供应商拒签合同给采购人造成损失的，成交供应商应当予以赔偿。

2. 合同的履行

(1) 合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。

(2) 合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与成交供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的 10%。签订补充合同须按照遴选文件的规定备案。

(3) 成交供应商应于收到成交通知书 5 个工作日内、签署合同之前按照遴选文件要求交纳履约保证金（如有）。不按照遴选文件要求交纳履约保证金的，取消其成交资格，投标保证金不予退还。

(4) 供应商提交的资料应真实、完整、准确，若成交后发现提供虚假资料，采购人有权中止合同、不退还履约保证金。

(5) 未经采购人事先给予书面同意，成交供应商不得将本项目分包，即不得将合同全部及任何部分权利、义务向第三方转让。本次遴选是否允许分包以及分包要求见《采购须知前附表》。成交供应商擅自分包的，将被视为严重违约，将依法依规承担相应法律责任。

(6) 成交供应商未按遴选文件、投标（响应）文件内容在规定时间内签订采购合同，或中标（成交）后（合同签署前）被查出存在本采购文件规定的投标（响应）无效情形，或因违反本章投标（响应）纪律规定而被取消中标（成交）资格的，本项目（二选其一）：

☒重新组织采购；

☐选择下一合格中标（成交）候选人与之签署合同。

(八)其他注意事项

1. 在遴选期间，供应商不得向评审委员会成员或采购代理机构询问评审情况、施加任何影响，不得进行旨在影响评审结果的活动。

2. 为保证定标的公正性，在评审过程中，评审委员会成员不得与供应商私下交换意见。在开、评审期间及遴选工作结束后，凡与评审情况有接触的任何人员不得透露审查、澄清、评价和比较等投标的有关资料以及授标建议等评审情况。

3. 本项目不接受赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

4. 供应商应在投标文件中将属于其商业秘密的内容进行明确标注，采购人、采购代理机构及其有关人员和评审委员会将对供应商的商业秘密进行保密。投标标的名称、规格型号、单价及合同金额等内容不得作为商业秘密。供应商也不得以商业秘密为由拒绝提供遴选文件要求提供的材料或内容。

5. 中华人民共和国法律法规如对供应商提供的货物和服务的技术标准、质量标准 and 资格资质条件等有强制性规定和其他行政许可的，供应商提供的货物和服务须符合其要求。

6. 供应商应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其所有权和专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因所有权或知识产权瑕疵而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。

7. 遴选文件第三章如提出参考生产厂商、品牌、型号等，供应商在投标文件中可以选用替代厂商、品牌或型号进行响应，但这些替代要实质上相当于或优于第三章提出的需求。

8. 除供应商为本次采购所雇人员外，在未经采购人书面同意的情况下，供应商不得将本项目、与项目中相关的任何内容、资料（包括纸质和电子介质资料，下同）透露给任何人。否则，供应商须承担因此给采购人造成的一切经济损失，采购人保留追究其法律责任的权利。供应商须在对外保密的前提下，对其从事本项目投标的雇用人员提供有关情况，所提供的情况仅限于执行采购必不可少的范围内。

9. 除非执行合同需要，在事先未得到采购人书面同意的情况下，供应商不得使用本遴选文件中所提供的任何文件和资料。

10. 本项目需要公开的有关信息，包括公开采购公告、更正公告、成交公告、终止公告等与采购活动有关的通知，采购人、采购代理机构均将通过“中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）”公开发布。供应商在参与本项目活动期间，请及时关注上述媒体。因没有及时关注而未能如期获取相关信息，供应商自行承担由此可能产生的风险。

第三章 项目需求书

一、项目概况

• 1. 项目规模及招标范围：

1.1 项目地点：南开大学八里台校区第三食堂一楼、二楼、三楼。

1.2 招标范围：南开大学膳食服务中心八里台校区第三食堂购买技术服务团队

1.3 合同履行期限：2026年8月1日至2027年7月31日

• 2. 标段划分情况及兼投规则

2.1 本项目共两个标段：

第一标段：

八里台校区第三食堂一层集中加工区、西式简餐和称重取餐，二层基本大伙购买技术服务团队，建筑面积约5110m²，餐位数约605个，其中一层餐厅餐位数约162个，二层基本大伙餐厅餐位数约443个。一层提供西式简餐和称重取餐服务，供应三餐；二层基本大伙：提供基本大伙、风味餐饮服务，供应三餐；集中加工区：根据生产需求为本食堂及八里台校区其他食堂提供米饭蒸制服务。基本固定设备由招标人提供，如需使用其他设备须经招标人审核同意后，由中标人自行购置。

第二标段：

八里台校区第三食堂三层风味餐饮购买技术服务团队，建筑面积约2533 m²，餐位数约429个。三层提供风味餐饮服务，火锅区提供小火锅服务，供应午餐、晚餐。基本固定设备由招标人提供，如需使用其他设备须经招标人审核同意后，由中标人自行购置。

2.2 兼投规则：本项目分为两个标段，兼投不兼中。

二、技术要求

1. 服务内容和标准

• 1.1 经营内容：

第一标段：集中加工区、西式简餐、基础餐、称重取餐（含早餐）、风味餐饮、预包装食品；第二标段：风味餐饮、火锅、预包装食品

• 1.2 中标人应按照上级相关管理部门法律法规，政策文件要求进行管理。

• 1.3 中标人应按照学校统一安排，在暑假、寒假和其他法定假日期间进行值班，确保供餐。

• 1.4 投标人须具有从事社会餐饮经营经历达5年以上经验，且社会信誉良好，并有从事高校餐饮经营经历达2年以上经验，取得良好业绩。（投标人须针对以上事项在投标文件中提供加盖公章的承诺书签原件）

• 1.5 投标人须为本项目配备项目一标段负责人1人和厨师长1人，其中项目负责人年龄不大于50岁，要具有与其餐饮经营规模相适应的经营管理能力，并对教育主管部门、食品药品监督管理和卫生主管部门等有关食品安全的法律法规有较深理解，项目负责人应具备2年以上高校餐饮管理工作经历；厨师长具备5年以上餐饮工作经验，须为本单位职工，女性不大于50岁，男性不大于55岁。投标人须为本项目配备项目二标段负责人1人，项目负责人年龄不大于50岁，要具有与其餐饮经营规模相适应的经营管理能力，并对教育主管部门、食品药品监督管理和卫生主管部门等有关食品安全的法律法规有较深理解，项目负责人应具备2年以上高校餐饮管理工作经历。（投标人须针对以上事项在投标文件中提供加盖公章的承诺书签原件）

★1.6 投标人自行承担项目投资风险，本合同期限届满不得以未收回投资为由向学校提出任何要求。本合同期限届满后，项目改造后的装修、装饰设施归学校所有，中标人不得拆除破坏，中标人投入设备归中标人所有，中标人应在学校监督下拆除转移，但不得破坏、毁损房屋结构、本体，否则中标人应承担赔偿责任。

★1.7 招标人如遇国家或学校发生重大政策性调整的，或有关监管部门提出新的监管要求的，或发生自然灾害等不可抗力因素有权收回该经营区域，中标人应自觉按规定要求如期交还该经营场所及相关设备设施等。

★2. 项目运行指标

2.1 第一标段考核指标

2.1.1 为建立既体现公益性又注重运行效率的新型餐饮服务机制，本项目采取购买技术服务团队方法，并设定相应运行指标，投标人在完成相关考核指标的前提下，招标人向提供服务的中标人结算劳务费。

类别	支出项目	考核指标
直接成本	原材料	≤51%

	食堂生产经营区域 水电气	$\leq 5.00\%$
间接成本	劳务费	$X\% \leq 37\%$
	日常运行成本	$\leq 2.5\%$
伙食结余		营业额-(直接成本+间接成本)

2.1.2 考核指标说明

(1) X%指投标人所报劳务费占营业额的结算比例，此比例不得超过劳务费最高限价。投标报价超过劳务费结算最高限价的，作无效标处理。

(2) 本项目维持良好运行所需的低值易耗品、日常零修和运行维护等其他运行成本统称为日常运行成本，由中标人负责提出采购计划，招标人审核后按财务流程在食堂日常运行成本科目中支出。中标人必须在招标人的监管下规范、科学、合理控制日常运行成本。

低值易耗品指餐具、厨房用具、卫生保洁用品、工作服、办公用品等日常运行所需的消耗品；日常零修指对设备设施的日常维修，如对厨房设备、智慧餐饮系统、食堂家具和本项目基础设施的维修；运行维护等其他运行成本指对排油烟管道的清洗、病媒生物防制、第三方食品安全风险评估等保障日常运行的项目支出。

(3) 原材料指食品原料和用于售卖食品的包装材料。食品原料指粮油及制品、肉禽蛋及制品、果蔬豆制品、调味品等物资；用于售卖食品的包装材料指有偿提供的各类打包袋、盒等一次性用品。

2.1.3 具体指标控制要求

(1) 投标人须确保项目原材料支出占营业额比例 $\leq 51\%$ ，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。

(2) 投标人须确保项目水电气成本支出占营业额比例 $\leq 5\%$ ，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。

(3) 投标人须确保项目日常运行成本支出占营业额比例 $\leq 2.5\%$ ，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。

2.1.4 劳务费核算与支付

(1) 餐饮经营项目劳务费核算

a. 原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费自合同签订之日起，每月据实结算，每3个月汇总核算。第1月和2月按X%结算劳务费，据实结算原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费。在第3个月进行汇总结算，未达标项目在第3个月的劳务费中扣减。日常考核扣除违约金根据招标人考核管理办法逐月按实扣减。当劳务费核算后为负数的，中标人须在核算当月将补亏款汇至招标人指定账户。如未及时补亏，在中标人履约保证金中扣减。

b. 第3个月汇总结算劳务费（含税）=3个月营业额×X%-3个月汇总原材料超额（大于营业额51%的部分按超额计算；小于等于营业额51%的，按51%计算，即不计差额）-3个月汇总水电气成本超额（大于营业额5%的部分按超额计算；小于等于营业额5%的，按5%计算，即不计差额）-3个月汇总日常运行成本超额（大于2.5%的部分按超额计算；小于等于2.5%的，按2.5%计算，即不计差额）-3个月日常考核处罚金额-3个月集中加工产品加工费-前2个月已支付劳务费用。

（2）劳务费支付

招标人根据审核后的劳务费金额和发票，根据学校结算工作安排向中标人支付劳务费。结合寒暑假特殊情况，7月和8月合并至9月支付，1月和2月合并至3月支付。

2.1.5 第一标段集中加工服务项目

（1）招标人在南开大学八里台校区第三食堂一楼提供米饭生产线，中标人应根据招标人工作安排，为八里台校区其他食堂提供米饭蒸制服务。中标人按照食品原料出成率向其他食堂提供米饭等，并向来料加工单位收取一定的加工费（包含人工费和水电气费用），加工费收取标准由招标人核定。

（2）集中加工产品加工费结算

每个月按实际发生数量进行结算，各食堂按月汇总采购集中加工产品情况向中标人支付加工费，中标人需按照国家规定提供结算票据。

加工费（含税）=集中加工产品人工费+集中加工产品水电费

2.1.6 “预包装水饮和定制奶制品营业收入”对应的劳务费：

（1）该部分营业收入的5.5%归甲方所有；

(2) 剩余部分（即该部分营业收入的 94.5%）扣除预包装水饮和定制奶制品实际发生的全部成本后，剩余金额为乙方该部分的应得劳务费；

(3) 相关收入界定：预包装水饮销售收入以甲方指定固定卡机记录的实际营业额为准；定制奶制品销售收入按“定制奶制品成本÷（1-利润率）”计算。

2.1.7 本项目伙食结余归招标人所有。

2.2 第二标段运行指标

2.2.1 为建立既体现公益性又注重运行效率的新型餐饮服务机制，本项目采取购买技术服务团队的方法，并设定相应运行指标，中标人在完成相关考核指标的前提下，招标人向提供服务的中标人结算劳务费。

类别	支出项目	考核指标
直接成本	原材料	≤51%
	食堂生产经营区域 水电气	≤5.00%
间接成本	劳务费	X%≤37%
	日常运行成本	≤2.5%
伙食结余		营业额-（直接成本+间接成本）

2.2.2 考核指标说明

(1) X%指投标人所报劳务费占营业额的结算比例，此比例不得超过劳务费最高限价。投标报价超过劳务费结算最高限价的，作无效标处理。

(2) 本项目维持良好运行所需的低值易耗品、日常零修和运行维护等其他运行成本统称为日常运行成本，由中标人负责提出采购计划，招标人审核后按财务流程在食堂日常运行成本科目中支出。中标人必须在招标人的监管下规范、科学、合理控制日常运行成本。

低值易耗品指餐具、厨房用具、卫生保洁用品、工作服、办公用品等日常运行所需的消耗品；日常零修指对设备设施的日常维修，如对厨房设备、智慧餐饮系统、食堂家具和本项目基础设施的维修；运行维护等其他运行成本指对排油烟管道的清洗、病媒生物防制、第三方食品安全风险评估等保障日常运行的项目支出。

(3) 原材料指食品原料和用于售卖食品的包装材料。食品原料指粮油及制品、肉禽蛋及制品、果蔬豆制品、调味品等物资；用于售卖食品的包装材料指有偿提供的各类打包袋、盒等一次性用品。

2.2.3 具体指标控制要求

(1) 投标人须确保项目原材料支出占营业额比例 $\leq 51\%$ ，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。

(2) 投标人须确保项目水电气成本支出占营业额比例 $\leq 5\%$ ，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。

(3) 投标人须确保项目日常运行成本支出占营业额比例 $\leq 2.5\%$ ，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。

2.2.4 劳务费核算与支付

(1) 餐饮经营项目劳务费核算

a. 原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费自合同签订之日起，每月据实结算，每3个月汇总核算。第1月和2月按X%结算劳务费，据实结算原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费。在第3个月进行汇总结算，未达标项目在第3个月的劳务费中扣减。日常考核扣除违约金根据招标人考核管理办法逐月按实扣减。当劳务费核算后为负数的，中标人须在核算当月将补亏款汇至招标人指定账户。如未及时补亏，在中标人履约保证金中扣减。

b. 第3个月汇总结算劳务费（含税）=3个月营业额 $\times X\%$ -3个月汇总原材料超额（大于营业额51%的部分按超额计算；小于等于营业额51%的，按51%计算，即不计差额）-3个月汇总水电气成本超额（大于营业额5%的部分按超额计算；小于等于营业额5%的，按5%计算，即不计差额）-3个月汇总日常运行成本超额（大于2.5%的部分按超额计算；小于等于2.5%的，按2.5%计算，即不计差额）-3个月日常考核处罚金额-3个月集中加工产品加工费-前2个月已支付劳务费用。

(2) 劳务费支付

招标人根据审核后的劳务费金额和发票，根据学校结算工作安排向中标人支付劳务费。结合寒暑假特殊情况，7月和8月合并至9月支付，1月和2月合并至3月支付。

2.2.5 集中加工产品加工费结算

每个月按实际发生数量进行结算，各食堂按月汇总采购集中加工产品情况向集中加工单位支付加工费，集中加工单位需按照国家规定提供结算票据。

集中加工产品加工费（含税）=集中加工产品人工费+集中加工产品水电费

2.2.6 “预包装水饮和定制奶制品营业收入”对应的劳务费：

（1）该部分营业收入的 5.5%归甲方所有；

（2）剩余部分（即该部分营业收入的 94.5%）扣除预包装水饮和定制奶制品实际发生的全部成本后，剩余金额为乙方该部分的应得劳务费；

（3）相关收入界定：预包装水饮销售收入以甲方指定固定卡机记录的实际营业额为准；定制奶制品销售收入按“定制奶制品成本÷（1-利润率）”计算。

2.2.7 本项目伙食结余归招标人所有。

★3. 岗位设置及人员要求

3.1 中标人应根据本标段经营性质、面积和高校餐饮就餐时段集中等特征，结合开学期间及寒暑假人流量的特性，合理配备各岗位及服务人员数量，收到中标通知书后10日内，将人员岗位及人数计划表以及人员相关证件材料上报招标人审核确认备案，相关人员必须持证上岗。其中第一标段配置服务团队人员（含项目负责人和厨师长）不少于58人，第二标段配置服务团队人员（含项目负责人）不少于30人。若中标后提供的人员不满足以上人员要求的，将被视为提供虚假材料谋取中标，其中标资格将被取消。

3.2 中标人应按照有关规定，为本项目一标段配备项目负责人1人和厨师长1人，二标段配备项目负责人1人，配合招标人做好本项目食品安全管理工作。投标人须在投标文件中提供人员配备表。

3.3 中标人应使用受过专业培训人员上岗，须持有餐饮业从业人员健康证；

3.4 中标人须持续对从业人员进行职业道德、行为规范、服务要求等进行培训并留存培训记录；

3.5 中标人须为从业人员提供相应的工作服和劳动防护用品，工作服款式须经学校审核；

3.6 中标人须每日对上岗人员进行健康晨检，患有有碍食品安全的疾病的员工严禁安排上岗；

3.7 来校工作人员须严格遵守《南开大学外来务工人员安全管理办法》相关

要求。

3.8投标单位按项目实际需求进行岗位人员设置，需持证上岗的人员必须持证上岗。从业人员形象端正，无犯罪记录。与本项目有关工作人员调换必须经招标人同意后方可上岗，所调换人员的资质能力不能低于原服务人员资质能力。

★4. 食品原料采购要求

4.1项目经营所需食品原料应按照招标人要求采购，食品原料的申购、验收、贮存、管理和使用等，严格按照招标人有关规定执行。

4.2如天津市和招标人对于食材采购要求有政策调整，需按照相关规定执行。

4.3中标人应制定严格的食品原料使用制度，明确原料的使用范围、用量和使用方法，防止浪费。

4.4中标人应建立原料质量检验制度，对每批采购的食品原料进行质量检查，确保原料质量符合标准要求。

• 5. 食品安全、消防安全及招标人监管标准

5.1 食品安全

5.1.1招标人将按照现行的法律法规、政策文件及规章制度，对中标人的食品安全工作进行监管，中标人须严格遵守。包括但不限于：

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》
- (2) 《餐饮服务食品安全操作规范》
- (3) 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021》
- (4) 《学校食品安全与营养健康管理规定》
- (5) 上级相关管理部门法律法规、政策文件
- (6) 招标人的各项规章制度。

5.1.2中标人应建立完善的安全管理体系，包括食品安全政策、目标、组织结构和职责等。

5.1.3应对生产人员进行培训和考核，提高员工的食品安全意识和操作技能。

5.1.4应建立食品安全应急预案，明确应急处置程序和措施。

5.2 消防安全

招标人将按照现行的法律法规、政策文件及规章制度，对中标人的消防安全工作进行监管，中标人须严格遵守。包括但不限于：

- (1) 《中华人民共和国消防法》

- (2) 《消防安全责任制实施办法》
- (3) 《高等学校消防安全管理规定》
- (4) 《南开大学消防安全管理规定（试行）》
- (5) 《南开大学消防安全工作指南》

5.2.1 中标人应建立健全消防安全管理制度，明确各级消防安全责任，确保消防安全管理工作的有效实施，制度应涵盖消防安全的各个方面，包括防火巡查、消防设备维护、员工消防安全培训等，确保各项消防安全措施得以落实。

5.2.2 应配合招标人做好各类消防设施设备的维护和更新，确保其在紧急情况下能够正常使用。

5.2.3 应严格遵守用火用电安全规定，加强厨房等用火区域的防火措施，应规范电气设备的安装和使用，防止因电路短路、过载等原因引发火灾；

5.2.4 应定期组织员工进行消防安全培训，提高员工的消防安全意识和应急处理能力，培训内容应包括消防基础知识、火灾预防措施、疏散逃生技能等，确保员工在紧急情况下能够正确应对。

5.2.5 应制定完善的消防安全应急预案，明确火灾发生时的应对措施和疏散程序，应定期组织员工进行应急演练，提高员工在火灾等突发事件中的应对能力，确保人员安全撤离。

5.3 学校监管

5.3.1 中标人应严格遵守《南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表》内容，以及后续可能更新的量化考核内容，接受招标人对本项目进行的监督检查。量化考核表规定具体内容详见第五章合同附件5“南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表”。

6. 设备设施维护保养要求

• 6.1 学校提供的设备设施由招标人维修保养，因年久老化出现损坏，无维修价值的，由中标人向学校提出申请，学校按照有关规定处理。

★6.2 中标人如需自行购置设备，应提前向学校提供设备的品牌、数量、功率、规格、合格证书等书面申请，由学校审核同意后，方可进入食堂使用，否则学校有权将未经学校同意进入食堂的设备清走。合同履行届满后，中标人须将自行购置的设备于7日内搬离学校，否则，视为中标人自动放弃了设备的所有权，由此造成的一切经济损失和法律责任由中标人自行承担。

• 7. 服务要求

7.1食堂从业人员要掌握有关食品卫生基本知识和要求，工作中严格按照餐饮行业有关规程操作。

7.2中标人应遵守国家法律法规，建立健全规范完备的财务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督、价格管理和文明服务等各种工作规范，以及食品原材料采购、储存，食品加工、销售，餐饮器具消毒、食品留样等各项食品安全制度。

7.3服务质量

- (1) 食堂设服务岗，并保证服务规范，程序完善；
- (2) 服务人员要做到仪容端正，仪表整洁，符合员工手册要求；
- (3) 每天召开工作业务班前会，做好上岗前检查，明确工作任务；
- (4) 早中晚及各式就餐规范布置，餐桌椅横竖对齐，通道畅通；
- (5) 根据餐厅光线强度，适时开启照明；根据餐厅温度适时开启空调；
- (6) 严格执行使用托盘服务，保持托盘无油腻；
- (7) 食堂内设意见征求表，并对填写过的及时收回；
- (8) 保持食堂走廊过道等公共场所的整洁、无浮尘、无污渍；
- (9) 保持清洁卫生，门窗光亮，地板、墙面天花板无积灰、无四害，无蜘蛛网。

7.4厨房设施设备使用

- (1) 水台、冰箱、炉灶、蒸汽炉等设施设备完好有效；
- (2) 防蝇、排烟通风设施完好；
- (3) 安全技防相关设备、器材完好有效；
- (4) 各种食品加工器械完好有效；

7.5设备安全管理

(1) 电闸箱固定专人管理，每次使用以后及时关闭封板，以防蒸汽浸入或人身触电事故发生；

(2) 电气设备严格按操作规程使用，定期保养维护，下班后切断电源，严禁非炊事人员操作，严禁用水冲洗电气设备，节假日长时间不用时应采取养护措施；

(3) 燃气设备固定专人负责，严格按操作规程使用，发现燃气泄漏及时报

修，下班前关闭管道阀门；

(4) 冷藏冷冻设备定期维护保养，冷凝器结冰不能超过1厘米，发现制冷效果下降时，及时除霜，属于机械故障、氟压降低时及时报修，严禁带病工作；

(5) 货运电梯严禁超负荷运载，控制按钮、双侧门等部位发生异常时，立即停止使用，待故障排除后方可启用。

8. 服务标准

• 8.1 中标人应严格按照招标人提出的成本控制要求，合理选用食品原料、科学做好饭菜价格成本核算，体现校园餐饮公益性；应按程序将拟售卖的饭菜价格成本核算报招标人审批，审批通过后方可进行售卖；如需对现有饭菜价格、质量、分量进行调整的，须按程序报招标人审批；应本着勤俭节约办伙原则抓好日常管理，避免因“跑冒滴漏”增加食品原料成本，继而影响饭菜价格。

★8.2 中标人不得将食堂劳务和设备转包、出借、转租给第三方，不得经营学生餐饮以外的业务，不得擅自停业，更不能利用学校资产搞不法经营。一经发现上述行为招标人有权立刻终止合同，并给予经济处罚并诉诸法律。

★8.3 食堂工作人员由投标人自行安排，人员经费自理。中标人应依法用工，按时足额支付员工工资，不晚于结算周期后7日内，遇节假日可提前发放，不得推后发放，并向招标人提供发放记录；应尊重员工的人格尊严，维护员工的合法权益，积极构建和谐劳动关系，在处理劳动争议和纠纷时，应依法进行调解和协商，避免矛盾激化和扩大化；工作人员要遵守餐饮法规以及校规、校纪，要有良好的服务态度并监督实施，不能与师生发生争吵或冲突，如发现违规者，招标人有权视情节提出处理意见。

• 8.4 中标人在安全、卫生、服务等方面应严格管理负起全责，服从学校的统一管理，同时要坚持公益性原则，保证饭菜质量和多样品种、多样风味，能满足不同地区学生的饮食习惯和口味需求。

★8.5 学校提供一卡通设备，交易须通过一卡通设备及学校统一的其他方式，禁止现金交易，中标人需确定一名财务人员与膳食服务中心进行收费及结算对接。出现特殊情况无法采用上述方式交易的，应报膳食服务中心审批同意后方可实施。

• 8.6 中标人的所有工作人员，营业期间必须穿卫生制服，戴口罩和穿戴卫生鞋帽。

★8.7中标人应在合同签署后提供其现行的全套食堂管理制度。

• 8.8服务期内，中标人应搞好辖内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准：

(1) 饭堂内外保持卫生整洁。

(2) 垃圾污物应按学校规定处置，不得随便舍弃。

(3) 应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。

(4) 厨房用品具严格实行一清、二泡、三洗、四消毒、五保洁的规程。

(5) 不得出售任何变质或受污染的食物。

(6) 所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院的体检，并取得餐饮从业人员健康证，体检费、办理健康证及工资均由中标人负责。

★8.9学生食堂水、电、燃气费按实际发生额结算。

★8.10中标人必须保证严格遵守国家有关餐饮业执业法规条例和属地相关部门管理规定，执行南开大学各项规章制度，按照学校行政历和作息时间保证营业时间，对于学校根据实际情况发生的考核变化无条件执行。

★8.11中标人需接受学校对经营范围、经营场地、环境卫生、食品安全、服务态度、价格、人员管理以及生产安全等进行监督检查，并按学期接受学校综合考核，合同期内连续12个月累计月考核不合格三次，或学生食堂满意度评价结果为不合格，招标人有权终止合作协议。

• 8.12当市场价格有波动时，当以公益性为首要原则全面配合学校和教委稳定饭菜价格。

★三、商务要求

1. 计划服务期：2026年8月1日至2027年7月31日。

2. 报价要求：

(1) 劳务费占营业额的结算比例为项目投标报价。投标报价比例应为明确数字，且横线上填写的数字必须为正数，比如：37%。不能填写模糊数字，比如：36%-37%之间、36%以上、36%以下、-5%等，如出现模糊数字的按无效投标处理。

(2) 不得填写有条件折扣。

(3) 一个包（标段）只能填写一个报价，不得将一个包拆开报价。

(4) 投标人所报劳务费占营业额的结算比例不得超过劳务费最高限价即37%

3. 结算要求:

2.1 招标人依据本章“二、技术要求”中“项目运行指标”的要求进行核算,核算后的劳务费根据学校结算工作安排向投标人结算劳务费。结合寒暑假特殊情况,7月和8月合并至9月支付,1月和2月合并至3月支付(年底结账日期以学校大数据管理中心工作安排为准)。

2.2 合同期最后一个月的劳务费待退场完成并经双方确认无遗留问题后,招标人将在15个工作日内退还,不计利息。若投标人退场时间拖延,招标人有权在扣除完履约(服务)保证金后,每拖延一天从最后一个月间劳务费中扣除1万元作为违约金,被扣除的违约金不再退还。

4. 退场要求: 合同期满后,按招标人要求退出现有经营场所,每拖延一天扣履约(服务)保证金1万元,履约(服务)保证金扣除完后仍不退场的,从最后一个月间的劳务费扣除,由于退场时间拖延造成的全部责任,由中标人承担。退场完成并经双方确认无遗留问题后,招标人将在15个工作日内退还,不计利息,被扣除的违约金不再退还。

5. 履约验收要求: 招标人自行组织,依据合同中规定的履约考核方式进行验收。

6. 履约保证金: 本项目收取中标人履约保证金人民币拾壹万元整,在合同签订之日起30日内交付完成。合同期满后,按招标人要求退出现有经营场所,每拖延一天扣履约(服务)保证金1万元,由于退场时间拖延造成的全部责任,由中标人承担。退场完成并经双方确认无遗留问题后,招标人将在15个工作日内退还,不计利息,被扣除的违约金不再退还。

【注】:

1. 本章标“★”的为本次采购项目的实质性要求,不允许有负偏离,负偏离指响应内容未满足或未完全满足项目需求,负偏离的以无效投标处理。

2. 遴选文件中凡是与本章所述需求内容不一致的,均以本章内容为准。

3. 合同内容与遴选文件要求以及供应商相关承诺内容不一致且合同中无相关优先顺序说明的,须经学校归口主管部门同意并双方签署备忘录,但不得对遴选文件确定的事项和成交供应商投标文件作实质性修改。

第四章 评审方法和标准

根据采购人相关规定确定以下评审方法、步骤及标准。

一、评审方法

1. 本次评审采用综合评分法。

2. 根据相关规定，评审委员会成员要依法独立评审，并对评审意见承担个人责任。评审委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评审委员会成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

3. 当有效投标供应商家数少于 3 家时，该包废标。

4. 评分及其统计

按照评审程序、评分标准以及权重分配的规定，评审委员会各成员分别就各个供应商的技术状况、资信状况及其对遴选文件要求的响应情况进行评议和评分，各供应商的技术、资信评分为所有评审委员会成员给其评分的算术平均值（保留两位小数），将各供应商的技术、资信评分和价格分相加得出其总得分。

二、评审步骤

1. 资格性审查

依据遴选文件资格性审查对照表的具体要求，采购人派出的代表会同采购代理机构将对投标文件的以下内容进行审查，资格审查有一项不通过的视为无效投标，审查合格的供应商进入符合性审查。

资格性审查对照表（一标段和二标段相同）

序号	资格审查内容	合格条件
1	具有独立承担民事责任的能力	供应商须提供营业执照或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书或社会团体法人登记证书或执业许可证或基金会法人登记证书或身份证的复印件并加盖公章。
2	供应商具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	供应商须提供 2025 年度财务（审计）报告或投标截止时间前 3 个月内银行出具的资信证明复印件加盖公章。 提供财务报告的，应满足以下要求：

		1. 供应商是企业的，其财务报表是指经会计师事务所审计的上述指定年度整个会计年度财务报表（须提交会计师事务所出具的审计报告复印件），复印件至少须包括审计意见正文、资产负债表、利润表（或损益表）、现金流量表。 2. 供应商适用《政府会计准则》的，其财务报表是指上述指定年度整个会计年度财务报表（不要求必须是经审计的），复印件至少须包括资产负债表、收入费用表。 3. 供应商适用《民间非营利组织会计制度》的，其财务报表是指上述指定年度整个会计年度财务报表（不要求必须是经审计的），复印件至少须包括资产负债表、业务活动表、现金流量表。 4. 供应商是上述情况以外情况的，按照其依法适用的会计制度、财务规则或会计准则提供财务报表复印件（不要求必须是经审计的）。 提供资信证明的，应满足以下要求： 资信证明须为投标截止时间前 3 个月内并由银行出具。 无论开具银行是否有相关限制，本项目不限制资信证明的收受人和项目。 银行出具的存款证明不能替代银行资信证明。
3	供应商具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	1. 供应商须提供投标截止时间前 6 个月内任意一个月依法缴纳税收的证明材料。依法缴纳税收依据税务部门出具的完税凭证或银行出具的代缴凭证等判定，证明材料应当显示缴纳单位、税种和缴纳税款所属时期（认定税种不包括个人所得税）；依法免税的，应提供依法免缴的相关证明文件。以上材料提供复印件加盖供应商公章。 2. 供应商须提供投标截止时间前 6 个月内任意一个月依法缴纳单位社会保障资金的证明材料。依法缴纳单位社会保障资金依据税务部门或社保管理部门出具的缴纳证明或银行出具的代缴凭证等判定，证明材料应显示缴纳单位、缴纳时间等（不包含个人社保）；依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相关证明文件。以上材料提供复印件加盖供应商公章。
4	供应商具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	供应商具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，须提供加盖公章的《投标函》原件。

5	供应商参加本次遴选活动前3年内,在经营活动中没有重大违法记录	供应商参加本次遴选活动前3年内,在经营活动中没有重大违法记录,须提供加盖公章的《投标函》原件。
6	本项目不接受联合体投标	本项目不接受联合体投标,供应商须提供加盖公章的《投标函》原件。
7	符合“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得参加同一合同项下的采购活动。除单一来源采购项目外,为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参加该采购项目的其他采购活动”规定。	供应商须提供加盖公章的《投标函》原件。
8	供应商若为法定代表人投标	供应商须在《投标函》中提供法定代表人身份证明复印件,投标时持法定代表人身份证明原件同投标文件一起提交。
	供应商若为授权代表投标	供应商须提供签字盖章的《法定代表人授权书》原件,投标时持授权代表身份证明原件同投标文件一起提交。
9	不良信用记录查询记录	开标日在投标文件开启后的资格审查阶段,根据信用中国网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)的信息,对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商,拒绝其参与本次遴选活动。相关信用信息查询记录和证据以评审现场查询打印结果为依据。
10	其他资格要求	供应商须提供在有效期内的《食品经营许可证》复印件并加盖公章。

2. 符合性审查

依据遴选文件符合性审查对照表的具体要求,评审委员会应当对符合资格的供应商的投标文件进行符合性审查,以确定其是否满足遴选文件的实质性要求,符合性审查有一项不通过的视为无效投标。

符合性审查对照表(一标段和二标段相同)

序号	符合性审查内容	合格条件
1	投标完整性	未将一个采购包(标段)中的内容拆开投标;不存在重

		大缺漏项；
2	投标报价	按照规定的报价方式进行投标；
3	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价（遴选文件另有规定的除外）；
4	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足遴选文件中载明的投标有效期的；
5	签署、盖章	按照遴选文件要求签署、盖章；
6	报价的修正（如有）	投标文件报价出现前后不一致时，供应商对修正后的报价予以确认（由法定代表人或授权代表签字）；
7	公平竞争	供应商遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他供应商的竞争行为，不存在损害采购人或者其他供应商的合法权益情形的；
8	串通投标	不存在供应商串通投标的情形： （一）不同供应商的投标文件由同一单位或者个人编制； （二）不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜； （三）不同供应商的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； （四）不同供应商的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异； （五）不同供应商的投标文件相互混装； （六）不同供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
9	附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；
10	“★”号条款响应情况	第三章项目需求书中实质性条款（加注“★”号条款）未出现负偏离；
11	其他无效情形	供应商、投标文件不存在不符合法律、法规和遴选文件规定的其他无效情形。

3. 详细评审

（1）技术商务评分：评审委员会就供应商对技术和商务投标情况进行评分（分为客观分和主观分），得出评分的方式按遴选文件规定进行。

（2）价格评分：

经评审委员会确认无误的价格，为评审价格。

（3）低于成本价不正当竞争预防措施：

出现下列情形之一的，评审专家组应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

①投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值50%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times 50\%$ ；

②投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报

价50%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times 50\%$ ；

③投标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 采购项目最高限价 $\times 45\%$ ；

④评审专家组基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

4.3.2 评审专家组启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第①项至第④项情形的，应当要求相关供应商在评审期间对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等。给予相关供应商提供书面说明、证明材料的时间不少于30分钟，具体时长由评审专家组确定。其中，属于第③项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审期间可不再重复提交。

评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

采购代理机构应当为评审专家组在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评审专家组借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标（响应）审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审专家组有关互联网浏览、查询历史一并归档。

三、评审标准

(一) 评标标准(第一标段)

第一部分 资信部分 (40 分)				
序号	评审项目	评分标准	分值	评分依据
1	业绩	业绩类型一： 自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订时间为判定标准）至投标截止时间前已完成或正在进行的与本项目服务内容相类似业绩。每有 1 个业绩得 2 分，最高得 6 分。	6	每个业绩须同时提供以下两项，否则不予认定得分： 1. 提供业绩合同关键页复印件加盖公章（体现的信息应包括但不限于：甲方乙方全称、签订时间、服务期限、服务内容、劳务费或服务费等人工费用结算比例、甲方乙方盖章）。 2. 加盖甲方公章或用户部门印章的合同期履约良好相关证明复印件，并加盖投标人公章。 提供资料信息不完整或不合格的，不得分。 投标时请携带原件备查
		业绩类型二： 自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订时间为判定标准）至投标截止时间前已完成或正在进行的与本项目服务结算方式相类似的业绩，提供一个业绩得 2 分，最高得 4 分。	4	
2	企业管理	供应商具备有效期内的： （1）GB/T19001 系列/ISO9001 系列质量管理体系认证； （2）GB/T24001 系列/ISO14001 系列环境管理体系认证； （3）GB/T45001 系列/ISO45001 系列职业健康安全管理体系认证； （4）GB/T22000 系列/ISO22000 系列食品安全管理体系认证； （5）HACCP 危害分析与关键控制点体系认证； 每提供一项得 1 分，最高 5 分。	5	提供证书复印件和全国认证认可信息公共服务平台 https://cx.cnca.cn/CertECLOUD/index/index/page 认证结果查询截屏加盖公章。 投标时请携带证书原件备查。

3	团队 人员 评价	一、项目负责人评价： 拟派项目负责人须为本单位职工，年龄不大于 50 岁： （1）项目负责人具备大专或以上学历得 2 分，否则不得分。 （2）项目负责人具备 5 年（含 5 年）以上类似团体餐饮服务管理经验得 3 分，否则不得分。	5	（1）须按照以下要求提供证明材料，否则不予认定加分： ① 提供身份证复印件加盖公章。 ② 提供供应商为其缴纳的 2026 年 1 月至投标截止时间前至少 1 个月的依法缴纳社会保险费的相关证明材料复印件及身份证复印件并加盖公章。 ③ 提供学历证书复印件并加盖公章。 （2）须按照以下要求提供证明材料，否则不予认定加分： ① 提供身份证复印件加盖公章。 ② 提供供应商为其缴纳的 2026 年 1 月至投标截止时间前至少 1 个月的依法缴纳社会保险费的相关证明材料复印件及身份证复印件并加盖公章。 ③ 提供用户单位出具的加盖用户单位公章或印章的服务管理经验证明材料复印件并加盖公章。
		二、厨师长评价： 拟派厨师长须为本单位职工，女性不大于 50 岁，男性不大于 55 岁。 （1）厨师长具备二级/技师或以上“中式烹调师”技能得 2 分，否则不得分。 （2）厨师长具备 5 年（含 5 年）以上类似团体餐饮服务从业经验的得 3 分，否则不得分。	5	（2）须按照以下要求提供证明材料，否则不予认定加分： ① 提供身份证复印件加盖公章。 ② 提供供应商为其缴纳的 2026 年 1 月至投标截止时间前至少 1 个月的依法缴纳社会保险费的相关证明材料复印件及身份证复印件并加盖公章。 ③ 提供学历证书复印件并加盖公章。 （2）须按照以下要求提供证明材料，否则不予认定加分： ① 提供身份证复印件加盖公章。 ② 提供供应商为其缴纳的 2026 年 1 月至投标截止时间前至少 1 个月的依法缴纳社会保险费的相关证明材料复印件及身份证复印件并加盖公章。

				③ 提供用户单位出具的加盖用户单位公章或印章的服务管理经验证明材料复印件并加盖公章。
4	项目需求响应情况	结合技术商务需求以及投标文件的《项目需求点对点应答表》进行评价： “★”号项负偏离作无效投标处理； 标“•”项共计 15 项，不存在负偏离本项得满分，每一项负偏离减 1 分，最高减 15 分。 注意：由于投标人未按照遴选文件要求做出响应，导致专家对全部或部分内容无法评审的，无法评审的内容按照负偏离处理。	15	提供投标文件中《项目需求点对点应答表》。
第二部分 技术部分（50 分）				
序号	评审项目	评分标准	分值	评分依据
1	人员配备方案	根据投标人提供的人员配备方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 服务团队人员构成； 2. 项目组成人员经验介绍； 3. 岗位职责介绍； 4. 人员的招募、培训计划； 5. 人员考核评价、奖惩及落实措施； 6. 人员稳定方案。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 8 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 4 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在三处瑕疵的，得 2 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在四处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	8	提供投标方案。
2	进场方案评价	根据投标人提供的进场方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 进场人员保障计划； 2. 进场时间计划安排；	6	提供投标方案。

		3. 沟通与协调方案； 4. 各环节准备工作措施、时间节点。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。		
3	经营方案及成本控制	根据投标人提供的经营方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 经营理念及计划； 2. 经营特色及自身优势； 3. 菜品轮换方案； 4. 各环节准备工作措施、时间节点； 5. 应提供西式简餐，基本大伙相关菜品至少 50 种主要产品（含荤素菜、主食、风味、特色）投料标准【须填写南开大学膳食服务中心菜品申报表(见投标文件格式)，菜品申报表中标后须报招标人审批，审批通过后方可进行售卖)】； 6. 成本核算及售卖价格； 7. 台账管理方案。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 8 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 4 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在三处瑕疵的，得 2 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在四处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	8	提供投标方案。
4	安全控制方案	根据投标人提供的安全控制方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 食品卫生安全保证措施、食品保存、留样措施、消毒和存放措施； 2. 消防安全措施、生产安全措施； 3. 日常安全监管方案、巡检制度；	8	提供投标方案。

		4. 安全保证体系； 5. 责任划分说明。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 8 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 4 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在三处瑕疵的，得 2 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在四处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。		
5	卫生管理方案	根据投标人提供的卫生管理方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 公共餐饮器清洗、消毒和存放措施； 2. 人员卫生； 3. 环境卫生； 4. 垃圾处理。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 5 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	5	提供投标方案。
6	设施设备日常维护方案	根据投标人提供的设施设备日常维护方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 厨房设备日常使用、维护、保养方案； 2. 厨房用具以及个性设备的日常使用、维护、保养方案。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 5 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内	5	提供投标方案。

		容的，得 0 分。		
7	应急预案及投诉处理方案	根据投标人提供的应急预案及投诉处理方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 治安、消防、自然灾害、停水电气、食物中毒、公共疫情及多病共防等各类突发事件应急预案； 2. 投诉处理方案。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 5 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	5	提供投标方案。
8	抵抗风险方案	根据投标人提供的抵抗风险方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 经营管理困难时的投标措施； 2. 雇佣员工成本亏损应对措施。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 5 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	5	提供投标方案。
第三部分 价格部分（10 分）				
1	投标报价	经评审委员会确认无误的投标报价参与价格分计算，价格分计算规则： 1. 各评标价格中的最低价为评标基准价格，基准价格最低的得满分。 2. 各投标人价格评分按照以下公式计算： 价格分=(评标基准价格/评标价格)×价格分满分，保留两位小数。	10	有效投标报价。

(二) 评标标准(第二标段)

第一部分 资信部分 (35 分)				
序号	评审项目	评分标准	分值	评分依据
1	业绩	业绩类型一： 自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订时间为判定标准）至投标截止时间前已完成或正在进行的与本项目服务内容相类似业绩。每有 1 个业绩得 2 分，最高得 6 分。	6	每个业绩须同时提供以下两项，否则不予认定得分： 1. 提供业绩合同关键页复印件加盖公章（体现的信息应包括但不限于：甲方乙方全称、签订时间、服务期限、服务内容、劳务费或服务费等人工费用结算比例、甲方乙方盖章）。 2. 加盖甲方公章或用户部门印章的合同期履约良好相关证明复印件，并加盖投标人公章。 提供资料信息不完整或不合格的，不得分。 投标时请携带原件备查
		业绩类型二： 自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订时间为判定标准）至投标截止时间前已完成或正在进行的与本项目服务结算方式相类似的业绩，提供一个业绩得 2 分，最高得 4 分。	4	
2	企业管理	供应商具备有效期内的： （1）GB/T19001 系列/ISO9001 系列质量管理体系认证； （2）GB/T24001 系列/ISO14001 系列环境管理体系认证； （3）GB/T45001 系列/ISO45001 系列职业健康安全管理体系认证； （4）GB/T22000 系列/ISO22000 系列食品安全管理体系认证； （5）HACCP 危害分析与关键控制点体系认证； 每提供一项得 1 分，最高 5 分。	5	提供证书复印件和全国认证认可信息公共服务平台 https://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page 认证结果查询截屏加盖公章。 投标时请携带证书原件备查。

3	团队人员评价	一、项目负责人评价： 拟派项目负责人须为本单位职工，年龄不大于 50 岁： （1）项目负责人具备大专或以上学历得 2 分，否则不得分。 （2）项目负责人具备 5 年（含 5 年）以上类似团体餐饮服务管理经验得 3 分，否则不得分。	5	（3）须按照以下要求提供证明材料，否则不予认定加分： ④ 提供身份证复印件加盖公章。 ⑤ 提供供应商为其缴纳的 2026 年 1 月至投标截止时间前至少 1 个月的依法缴纳社会保险费的相关证明材料复印件及身份证复印件并加盖公章。 ⑥ 提供学历证书复印件并加盖公章。 （2）须按照以下要求提供证明材料，否则不予认定加分： ④ 提供身份证复印件加盖公章。 ⑤ 提供供应商为其缴纳的 2026 年 1 月至投标截止时间前至少 1 个月的依法缴纳社会保险费的相关证明材料复印件及身份证复印件并加盖公章。 ⑥ 提供用户单位出具的加盖用户单位公章或印章的服务管理经验证明材料复印件并加盖公章。
4	项目需求响应情况	结合技术商务需求以及投标文件的《项目需求点对点应答表》进行评价： “★”号项负偏离作无效投标处理； 标“·”项共计 15 项，不存在负偏离本项得满分，每一项负偏离减 1 分，最高减 15 分。 注意：由于投标人未按照遴选文件要求做出响应，导致专家对全部或部分内容无法评审的，无法评审的内容按照负偏离处理。	15	提供投标文件中《项目需求点对点应答表》。
第二部分 技术部分（55 分）				
序号	评审项目	评分标准	分值	评分依据
1	人员配备方案	根据投标人提供的人员配备方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 服务团队人员构成； 2. 项目组成人员经验介绍； 3. 岗位职责介绍；	8	提供投标方案。

		4. 人员的招募、培训计划； 5. 人员考核评价、奖惩及落实措施； 6. 人员稳定方案。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 8 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 4 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在三处瑕疵的，得 2 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在四处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。		
2	进场方案评价	根据投标人提供的进场方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 进场人员保障计划； 2. 进场时间计划安排； 3. 沟通与协调方案； 4. 各环节准备工作措施、时间节点。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 8 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 4 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在三处瑕疵的，得 2 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在四处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	8	提供投标方案。
3	经营方案及成本控制	根据投标人提供的经营方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 经营理念及计划； 2. 经营特色及自身优势； 3. 菜品轮换方案； 4. 各环节准备工作措施、时间节点； 5. 应提供西式简餐，基本大伙相关菜品至少 50 种主要产品（含荤素菜、	8	提供投标方案。

		主食、风味、特色) 投料标准【须填写南开大学膳食服务中心菜品申报表(见投标文件格式), 菜品申报表中标后须报招标人审批, 审批通过后方可进行售卖)】; 6. 成本核算及售卖价格; 7. 台账管理方案。 方案包含以上全部内容, 完全满足项目需求, 没有明显瑕疵的, 得 8 分; 方案包含以上全部内容, 方案内容存在一处瑕疵的, 得 6 分; 方案包含以上全部内容, 方案内容存在两处瑕疵的, 得 4 分; 方案包含以上全部内容, 方案内容存在三处瑕疵的, 得 2 分; 方案未包含以上全部内容, 或方案存在四处及以上瑕疵, 或未提供相关内容的, 得 0 分。		
4	安全控制方案	根据投标人提供的安全控制方案进行评分, 方案内容至少包括: 1. 食品卫生安全保证措施、食品保存、留样措施、消毒和存放措施; 2. 消防安全措施、生产安全措施; 3. 日常安全监管方案、巡检制度; 4. 安全保证体系; 5. 责任划分说明。 方案包含以上全部内容, 完全满足项目需求, 没有明显瑕疵的, 得 8 分; 方案包含以上全部内容, 方案内容存在一处瑕疵的, 得 6 分; 方案包含以上全部内容, 方案内容存在两处瑕疵的, 得 4 分; 方案包含以上全部内容, 方案内容存在三处瑕疵的, 得 2 分; 方案未包含以上全部内容, 或方案存在四处及以上瑕疵, 或未提供相关内容的, 得 0 分。	8	提供投标方案。
5	卫生管理方案	根据投标人提供的卫生管理方案进行评分, 方案内容至少包括: 1. 公共餐饮器清洗、消毒和存放措施; 2. 人员卫生;	6	提供投标方案。

		3. 环境卫生； 4. 垃圾处理。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。		
6	设施设备日常维护方案	根据投标人提供的设施设备日常维护方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 厨房设备日常使用、维护、保养方案； 2. 厨房用具以及个性设备的日常使用、维护、保养方案。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	6	提供投标方案。
7	应急预案及投诉处理方案	根据投标人提供的应急预案及投诉处理方案进行评分，方案内容至少包括： 1. 治安、消防、自然灾害、停水电气、食物中毒、公共疫情及多病共防等各类突发事件应急预案； 2. 投诉处理方案。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 6 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。	6	提供投标方案。
8	抵抗	根据投标人提供的抵抗风险方案	5	提供投标方案。

	风险 方案	进行评分，方案内容至少包括： 1. 经营管理困难时的投标措施； 2. 雇佣员工成本亏损应对措施。 方案包含以上全部内容，完全满足项目需求，没有明显瑕疵的，得 5 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在一处瑕疵的，得 3 分； 方案包含以上全部内容，方案内容存在两处瑕疵的，得 1 分； 方案未包含以上全部内容，或方案存在三处及以上瑕疵，或未提供相关内容的，得 0 分。		
第三部分 价格部分（10 分）				
1	投标 报价	经评审委员会确认无误的投标报价参与价格分计算，价格分计算规则： 1. 各评标价格中的最低价为评标基准价格，基准价格最低的得满分。 2. 各投标人价格评分按照以下公式计算： $\text{价格分} = (\text{评标基准价格} / \text{评标价格}) \times \text{价格分满分}$ 保留两位小数。	10	有效投标报价。

【注】：

1. 评分依据中要求加盖公章的，如未加盖则该项不得分。
2. 评分标准中所称“瑕疵”是指方案内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任何一种情形；评审专家认定的其他瑕疵。
3. 各评审专家须对主观分评价部分发现的各处“瑕疵”进行书面具体说明。

四、成交候选人

1. 评审委员会将出具评审报告，并按照评审得分由高到低的顺序（排名由高到低的顺序）推荐不超过三家投标人为成交候选人。
2. 将各有效投标供应商按其评审总得分由高到低顺序排列。总得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。总得分且投标报价相同的并列。投标文件满足遴

选文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评标总得分最高的供应商为排名第一的成交候选人。成交候选人并列第一的,由评标委员会以投票方式确定成交人。

3. 成交价的确定:成交价一般应以开标时公开唱读额为准;如有缺项、漏项,视为已包含在成交价中。

4. 根据评标结果,确定评标总得分排名第一的成候选人为本项目成交人。

5. 项目分为多个标段的,若遴选文件规定兼投不兼中,评标按照标段号由小到大的顺序开展评标工作,已被推荐为前序标段第一成交候选人的供应商不再参与后续标段的评标。每个标段须满足三家有效供应商参与评标,不足三家的标段作废标处理。

第五章 合同范本

南开大学食堂购买技术服务团队合同书

甲方(校方): 南开大学

乙方(技术服务团队企业): _____

一、总则

第一条 根据国家法律法规及有关政策规定,遵循“平等互利、协商一致、等价有偿”的原则,通过公开招标(招标编号: _____),双方经协商订立本合同,乙方劳务费结算占营业额中标比例为不高于X%,正常开学营业时间上岗人数不少于_____人。在合同期限内,累计支出劳务费结算金额不超过本项目预算金额_____元,当结算劳务费累计总金额达到预算金额时合同提前终止。

第二条 甲方委托南开大学膳食服务中心(甲方指定的学生食堂管理部门)负责本合同实施中具体事宜的监督管理和协调服务。

第三条 乙方指派_____为食堂负责人,负责食堂的日常经营管理,承担食堂负责人职责。乙方不得将食堂劳务和设备转包、出借、转租给第三方,不得经营学生餐饮以外的业务,不得擅自停业。下述文件是本合同的一部分,并与本合同具有同等法律效力:

附件 1: 招标文件(包括澄清文件)

附件 2: 投标文件及其全部附件

附件 3: 中标通知书

附件 4: 补充方案(如有)

附件 5: 南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表

附件 6：食堂固定资产列表

附件 7：其他（如有）

上述文件的解释顺序为：合同条款、中标通知书（附件 3）、招标文件（附件 1）和投标文件（附件 2）。本合同条款与招标文件、投标文件等形成合同的其他有关文件作为合同组成部分互为补充和解释，如有不清或相互矛盾、不一致之处，按照对甲方更为有利的规定执行。

第四条 乙方要树立为师生提供优质餐饮服务的经营理念和良好的职业道德，充分认识高校餐饮所具有的公益性特点，确保饮食质量和食品卫生安全，切实履行投标承诺，为学校的稳定和发展作出贡献。

二、经营标的及合同履约保证金

第五条 甲方所属学生食堂位于____校区；总建筑面积约____m²左右；装饰情况：见食堂现场。

设备设施见双方移交明细清单（见附件 6）。

1. 甲方负责食堂原有设备原有位置水、电、燃气正常使用，负责房屋本体的维修维护工作。
2. 乙方如需要对食堂进行改造、装修，所有改造、装修方案需由甲方审定后提交有关部门批准后方可进行。其中：水、电、燃气改造由甲方负责协调，费用由乙方承担。乙方如需自行购置设备，须提前向甲方提供设备的品牌、数量、功率、规格、合格证书等书面申请，由甲方审核同意后，方可进入食堂使用，否则甲方有权将未经批准进入食堂的设备清走。合同履行期满后，乙方须将自行购置的设备于 7 日内搬离学校，否则，视为乙方自动放弃了设备的所有权，由此造成的一切经济损失和法律责任由乙方自行承担。
3. 乙方自行承担项目投资风险，本合同期限届满不得以未收回投资为由向甲方提

出任何要求。本合同期限届满甲方收回经营管理权，改造后的装修、装饰设施归甲方所有，乙方不得拆除破坏，乙方投入设备归乙方所有，乙方应在甲方监督下拆除转移，但不得破坏、毁损房屋结构、本体，否则乙方应承担赔偿责任。

第六条 本项目收取乙方履约保证金人民币壹拾壹万元整，在合同签章之日起30日内交付完成。甲方每月按照南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表(附件5)标准对乙方进行考核，如有不达标项目，结算时从乙方劳务费中扣除相应考核违约金，不足部分，从乙方履约保证金中扣除。

合同期满后，按甲方要求退出现有经营场所，每拖延一天扣履约(服务)保证金1万元，履约(服务)保证金扣除完后仍不退场的，从最后一个月的劳务费用扣除，由于退场时间拖延造成的全部责任，由乙方承担。撤场完成后，符合本合同第48条规定，经双方确认无遗留问题后，甲方将在15个工作日内结算剩余费用，不计利息，因违约被扣除的部分不再退还。

三、经营期限及相关约定

第七条 合同期限：自____年____月____日至____年____月____日止。

甲方免费向乙方提供目前属于甲方厨房所有的场地和用具的使用权。进场前甲方负责将基础设施破烂部分及厨房用品一次性维修保养好，上述物品经清点(按清单双方签名加盖公章)后，交乙方使用，合同期满后，乙方应将上述物品交还甲方，如有遗失，损坏(自然损耗除外)，乙方负责赔偿。

第八条 水、电、燃气现行费用标准为：水费____元/吨、电费____元/千瓦时、燃气____元/立方米，如遇政府和学校能源管理部门调整价格标准，则自调整之日起按照新标准执行。

第九条 乙方向甲方缴纳物业卫生费用(公共费)每月标准为____元(经营时间不足半月按半月计算，超过半月按整月计算)。

第十条 经营品种及价格：

1. 乙方根据甲方有关要求保质保量供应，定期进行优惠活动。
2. 乙方的定价和经营品种随甲方的管理要求进行变动，甲方对乙方所售卖产品的价格和品种有最终决定权。
3. 乙方不得擅自调整饭菜价格。如需增加经营花色品种、调整现有菜品种类及价格，须书面报甲方批准。

第十一条 消费交易方式：

甲方提供校园一卡通消费结算系统，乙方销售食品采用以下方式进行交易。

方式一：校园一卡通刷卡；

方式二：商用收款机出售的代金券（甲方监管）；

方式三：校园一卡通刷卡和商用收款机出售的代金券。

方式四：学校统一的其他支付方式

双方约定： 方式一、方式四

第十二条 考核与结算规定：

1. 考核指标

(1) 为建立既体现公益性又注重运行效率的新型餐饮服务机制，本项目采取购买技术服务团队方法，并设定相应运行指标，乙方在完成相关考核指标的前提下，甲方向乙方结算劳务费。

类别	支出项目	支出占营业额比例
直接成本	原材料	≤51%
	食堂生产经营区域水电气	≤5%
间接成本	劳务费	≤ <u>X</u> %
	日常运行成本	≤2.5%

伙食结余	营业额-（直接成本+间接成本）
------	-----------------

（2）考核指标说明

- a. X% 指乙方承诺的劳务费占营业额结算最高比例。
- b. 原材料指食品原料和用于售卖食品的包装材料。食品原料指粮油及制品、肉禽蛋及制品、果蔬豆制品、调味品、饮料饮品等物资；用于售卖食品的包装材料指有偿提供的各类打包袋、盒等一次性用品。
- c. 日常运行成本指低值易耗品、零星维修和其他运行成本，由乙方负责提出采购计划，甲方审核后按财务流程在食堂日常运行成本科目中支出。乙方必须在甲方的监管下规范、科学、合理控制日常运行成本。低值易耗品指餐具、厨房用具、卫生保洁用品、工作服、办公用品等日常运行所需的消耗品；零星维修指对设备设施的日常维修，如对厨房设备、智慧餐饮系统、前厅家具和基础设施的维修；其他运行成本指对排油烟管道的清洗、病媒生物防制等保障日常运行的项目。

2. 具体指标控制要求

- （1）乙方须确保项目原材料支出占营业额比例 $\leq 51\%$ ，超额部分在甲方结算给乙方的劳务费中扣减，归属甲方所有。
- （2）乙方须确保项目水电气成本支出占营业额比例 $\leq 5\%$ ，超额部分在甲方结算给乙方的劳务费中扣减，归属甲方所有。
- （3）乙方须确保项目日常运行成本支出占营业额比例 $\leq 2.5\%$ ，超额部分在甲方结算给乙方的劳务费中扣减，归属甲方所有。

3. 劳务费核算与支付

（1）餐饮经营项目劳务费核算

- a. 原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费自合同签订之日起，每月据实结算，每3个月汇总核算。第1月和2月按X%结算劳务费，据

实结算原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费。在第3个月进行汇总结算，未达标项目在第3个月的劳务费中扣减。日常考核违约金根据甲方考核管理办法逐月按实扣减。当劳务费核算后为负数的，乙方须在核算当月将补亏款汇至甲方指定账户。如未及时补亏，在乙方履约保证金中扣减。

b. 第3个月汇总结算劳务费（含税）=3个月营业额×X%-3个月汇总原材料超额（大于营业额51%的部分按超额计算；小于等于营业额51%的，按51%计算，即不计差额）-3个月汇总水电气成本超额（大于营业额5%的部分按超额计算；小于等于营业额5%的，按5%计算，即不计差额）-3个月汇总日常运行成本超额（大于2.5%的部分按超额计算；小于等于2.5%的，按2.5%计算，即不计差额）-3个月日常考核违约金-3个月集中加工产品加工费-前2个月已支付劳务费用。

（2）劳务费支付

甲方根据审核后的劳务费金额和发票，根据学校结算工作安排向乙方支付劳务费。结合寒暑假特殊情况，7月和8月合并至9月支付，1月和2月合并至3月支付。

（3）集中加工产品加工费结算

每个月按实际发生数量进行结算，乙方按月汇总采购集中加工产品情况向集中加工单位支付加工费，集中加工单位需按照国家规定提供结算票据。

集中加工产品加工费（含税）=集中加工产品人工费+集中加工产品水电费

4. 本项目伙食结余归甲方所有。

5. 付款方式

甲、乙双方以转账方式将应结账金额转入对方单位银行账户，甲、乙双方以收到款项金额按照国家规定提供结算票据。本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

甲方开票信息如下：

户名：南开大学膳食服务中心

账号：120066032018010016310

开户行：交通银行南开大学支行

税号：121000004013593721

位微机代码：10406379

地点：天津市南开区卫津路 94 号

电话：022-23502661

乙方账户信息如下：

纳税登记号：

企业名称：

营业地址：

电话号码：

银行账号：

第十三条 乙方应按甲方要求及项目经营性质、面积和高校餐饮就餐时段集中等特征，合理配备各岗位工作人员，甲方对乙方选聘人员是否胜任岗位工作有决定权。

第十四条 乙方应在法律及甲方允许的范围内，按甲方要求提供餐饮服务。

四、甲方的权利和义务

第十五条 依据法律法规和相关文件精神，制订本校“学生食堂管理规定及相关量化考核标准”，据此对学生食堂进行日常监管。针对可能出现的人员队伍、食品卫生安全、消防安全、服务质量、安全维稳等隐患，有权要求乙方限时整改。

第十六条 对固定资产进行监督检查，对学生食堂建筑因自然因素损坏部分进行

修缮或进行必要的改造（因乙方非正常使用造成的损坏则由乙方承担修缮、改造费用）。

第十七条 对乙方经营过程中的原料采购，食品加工过程中的卫生状况，所售食品的品种、分量、质量、价格及服务态度和在投标文件中所有承诺的兑现情况等实行监督检查，并进行考核评价。

第十八条 食堂全部食品原料要采自学校提供的食材供应商处。甲方监督乙方采购的食品原材料，不定期抽检，验证验票，确保食品安全。如天津市和学校对于食材采购要求有政策调整，需按照相关规定执行。

甲方在南开大学八里台校区第三食堂一楼提供米饭生产线，为八里台校区其他食堂提供来料加工服务，包括但不限于米饭蒸制服务。乙方应根据甲方工作安排，统一采购米饭等，并从拟结算劳务费财务科目中，向集中加工单位支付加工费（包含人工费和水电气费用）。加工费收取标准由甲方核定。

第十九条 甲方负责食堂外网的下水道疏通。甲方承担食堂空调、电梯、供暖、安全技防等设施投入和运行费用。保证水、电、气（汽）等正常供应；协助乙方办理经营手续和做好相关服务工作，为乙方创造安全、稳定的经营环境。

第二十条 甲方有权督导乙方积极主动解决师生对其的投诉及意见，监督乙方保障师生消费的合法权益。

第二十一条 乙方在食堂经营过程中如发生群体性食物中毒、火险、与师生发生矛盾冲突、网络舆情等恶性事件并由此造成不良后果和恶劣影响，以及有任何影响甲方工作秩序的行为，甲方有权责令乙方停业整顿、承担违约责任、终止本协议。

第二十二条 甲方提供经验收合格的房屋及完善的基本基础设备、设施供乙方经营。

第二十三条 甲方可定期组织乙方进行安全生产学习、培训、考试，对乙方不适合在项目工作的人员提出处理意见。

第二十四条 甲方有义务指导乙方做好食堂突发事件的处理工作。

第二十五条 按时办理结算业务。如乙方违反甲方有关管理规定，甲方有权按质量考核约定进行相应处理，并视情况调整结账日期。

五、乙方的权利和义务

第二十六条 依法享有经营标的物的使用权，但不得转租、转包、出借。

第二十七条 依照法律法规和学校有关规定，建立健全规范完备的财务制度、用工制度、工作规范、安全防范、卫生保障、物资采购、质量监督、价格管理和文明服务等制度，以及食物中毒、火灾等重大事故和其他突发事件的应急预案。遵守学校和膳食服务中心的各项规章制度，严格按照餐饮操作规程及食品卫生安全管理制度进行操作，确保用餐安全。按照属地监管部门要求履行职责。依法配备本项目的食品安全管理员。

第二十八条 制订的相关卫生管理条款及服务承诺应在用餐场所公示，接受用餐者监督。

第二十九条 积极配合、主动接受相关部门和学校的监督、指导和管理。乙方须签订《南开大学食堂技术服务团队安全责任书》，在经营过程中按安全规定操作，如出现违规操作、食物中毒、火险等事故并造成伤害，由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任。

第三十条 乙方《食品经营许可证》的经营项目须涵盖餐饮服务管理。

第三十一条 乙方负责派驻本项目服务工作人员的选聘、培训、使用、考核、劳务结算和保险缴纳等事项，乙方需依法规范用工，甲方与乙方提供的人员没有任何劳动关系，乙方需承担派驻人员日常管理工作，期间如出现劳资纠纷、工伤事

故、通勤交通意外、职业病医疗等，甲方不承担任何责任，均由乙方自行承担，不能影响学校的正常秩序或给学校带来不利的社会影响。

第三十二条 乙方上岗人员必须持有属地有效期内的健康证件，办理证件费用自理，食宿乙方自行承担。

第三十三条 乙方按照学生食堂的经营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品卫生知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

第三十四条 乙方应注重人性化管理，加强员工队伍建设，操作服务人员要遵守职业道德和行为规范，把文明礼貌贯穿于服务始终，从业人员应统一着装，挂牌上岗，操作规范，服务热情，周到耐心。

第三十五条 为更好地服务好师生，乙方在经营区域内的经营方式须经甲方许可。

第三十六条 乙方采购、存贮、加工和销售食品应符合有关要求。乙方按甲方要求采购食品原料，所购商品必须符合《中华人民共和国食品安全法》及食品安全相关法律规定，票证齐全，要索票索证，并建立管理台账；销售食品要符合经营许可范围，卫生规范，明码标价，所售食品成品按规定留样。

第三十七条 向就餐者提供的餐饮器具必须按规定清洗消毒，并做好消毒记录。

第三十八条 保证项目房屋和设备设施等标的物完好，按照甲方要求和标准，负责经营区域和责任公共区域的保洁，相关门、门帘等附属设施装具的维护；负责经营区域内除电梯、供暖、安全技防等设施外的所有设施、设备维护；负责经营区域水、电、燃气管路及燃气报警装置维护；负责安全技防等设施保管。所有维修需按照甲方的管理规定履行相应手续并由甲方许可的人员进行施工，严禁未经同意进行维修施工。不得改变房屋结构及使用性质，合同期满要保持房屋、设施

良好状态。

第三十九条 乙方在经营过程中只允许使用售饭机以刷卡形式或学校统一的其他方式接受消费，严禁乙方自行收取现金。如涉及校园一卡通以外的支付方式，经甲方审批同意后方可执行。

第四十条 乙方菜品水牌及相关广告宣传必须经甲方审批同意后方可使用。严禁未经审核，自行制作、张贴或使用任何形式的菜牌、广告。严禁以甲方的名义进行任何形式的宣传。

第四十一条 乙方应树立以人为本的服务理念，文明经营。建立健康、向上的餐饮文化，营造和谐、温馨的就餐氛围。

第四十二条 乙方不可在服务过程中与师生及友邻发生吵架，争斗等现象。

第四十三条 乙方经营的场所只限于食堂内，不得将经营范围扩展到经营区域外，不得在经营区域以外的任何地方摆摊销售。

第四十四条 确保学生食堂伙食正常供应。假期中的供应保障要服从学校统一安排，做好餐饮的供应保障；学校放假停业和开学营业时间，按学校通知执行。

第四十五条 因自身经营问题导致的正常或非正常退出，不得以任何理由干扰或阻挠学校的各项工作开展。

六、合同的变更、终止、解除

第四十六条 变更、终止或解除合同情形：

（一）乙方有以下情形，甲方有权解除合同，并由乙方承担相应民事责任。

1. 未按相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力，被相关行政部门处罚且限期整改不力的；
2. 经营期间，出现师生食物中毒，或安全生产责任事故；
3. 因食品价格波动、食品卫生安全和服务质量等而引起的群体性事件；

4. 在经营过程中，存在掺杂使假，销售无证、过期食品、未按规定范围经营等违规行为；
5. 在经营过程中有转包、分包、转租经营行为的；
6. 未按合同经营范围经营，经学校规劝，限期整改无效的；
7. 未经学校同意，利用学校资源从事校外社会餐饮服务或擅自停餐造成严重影响的；
8. 在学期中途无故停止营业的；
9. 其他违规、违约行为的。

（二）甲方有以下情形，乙方有权解除合同，由甲方承担相应民事责任。

无故停水、停电、停气（汽），给乙方造成较大经济损失的（因市政工程检修和校园工程检修等事前告知除外）。

（三）其他甲方可以解除合同的情形：

1. 严重违反甲方相关规定的行为；
2. 经学生测评其结果满意率严重低下经整改仍不能达到规定效果；
3. 乙方由于过失的行为给甲方造成了声誉或经济严重损失；
4. 乙方管理能力不能胜任甲方对食堂运营和服务的要求；
5. 合同期内连续 12 个月累计月考核不合格三次，或年度学生食堂满意度评价结果为不合格；
6. 合同期内劳务费结算总金额超过本项目预算金额_____万元。
7. 甲方认为发生应终止合同的其他情形。

（四）其他经双方协商一致的，可变更、终止或解除合同。

第四十七条 甲乙双方因不可抗力的原因，或者政策性原因等，使合同无法完全履行或者完全无法履行的，可以提前变更或解除合同。提前解除合同的，双方均

不承担任何违约责任；变更合同的具体事项由双方协商解决。

第四十八条 合同终止，甲乙双方应及时清点移交资产，结算账目，办理管理制度、职工住宿以及其他事项交接手续，乙方应于十日内无条件撤离。乙方移交的甲方资产应保证处于正常工作状态；乙方经营期间自行添置的设备、器具归乙方所有；乙方因满足其经营，对学生食堂进行装修、装饰等设施应无条件移交甲方（双方合同另有约定除外）。如乙方逾期仍有财物存放经营场所，甲方有权单方面对遗留财物予以处理。

七、违约责任

第四十九条 乙方违反国家法律法规和相关管理规定，以及合同第四十六条（一）款（1-9项）的，除按规定承担相应的民事责任外，违犯刑律的，将移交司法机关追究刑事责任。

第五十条 乙方不按规定管理、使用和维护设备设施，造成设备设施损失或损坏的，按设备设施原值赔偿或修复。

八、附 则

第五十一条 本合同经双方签字盖章后生效。

第五十二条 当事人双方出现争议，应先由双方协商解决，协商不成可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第五十三条 食堂的经营时间根据校历由甲方统一安排，每天营业时间不得少于以下要求：

八里台校区：

津南校区：

早餐：_____

早餐：_____

午餐：_____

午餐：_____

晚餐：_____

晚餐：_____

第五十四条 在合作期内乙方与甲方之外发生的一切债权、债务等纠纷问题由乙方自行承担相应法律责任。

第五十五条 本合同及附件一式柒份,甲乙双方各执叁份,报市教委备案壹份。

第五十六条 合同期内如遇教育行政主管部门、属地政府监管部门文件规定与合同约定不符的,依上级文件执行。

第五十七条 本合同约定的联系方式也作为双方各类通知、协议等文件以及就合同、协议发生纠纷时相关文件和法律文书送达时的送达地址。

第五十八条 本合同有效日期与第七条关于承包期限的约定日期一致。

(下无正文)

甲方(公章)	乙方(公章)
地 址	地 址
法定代表人	法定代表人
委托代理人	委托代理人
电 话	电 话
开户银行	开户银行
账 号	账 号

南开大学膳食服务中心

食堂管理量化考核表（2026 年修订）

考核项目	考核内容	否项扣分标准	扣分情况	合计扣分
信息公示	食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致，未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	2		
	大厅监督公示栏是否按要求公示学校及餐饮企业食品经营许可证、食品安全总监及安全员任命、食品原料进货来源、员工健康证、添加剂使用方法、日常监督检查结果记录表等公示材料	3		
用工管理	食堂上岗员工是否以食堂为单位向学校进行报备，提供准确的员工姓名、身份证号、健康证等信息。如有人员变动是否及时向中心报备	5		
	是否对新入职员工上岗前进行基本操作培训，是否合格后方可上岗工作	2		
	是否按照中心部署组织员工安全培训，并做好培训台账	1		
	食堂负责人是否按照规定对所有员工进行晨午检工作，并留有完整的食堂晨午检记录	2		
	食堂员工进后厨前是否更衣、洗手，衣帽整洁，将手机等随身物品放置在储物柜内	1		
	食堂员工是否保持个人卫生，操作前洗手消毒；操作期间是否佩戴首饰等个人物品（耳环、戒指、手镯、手表、假睫毛等）	1		
	食堂员工去卫生间或离开工作场所是否换下工作服	1		
采购管理	食堂原材料是否按照中心统一要求进行集中采购	10		
	原材料采购是否按照中心采购部规定时间和规范进行上报	1		
	是否所有原材料供货商资质档案齐全（包括营业执照、许可证、检测报告等）	2		
	是否台账齐全，留存有供货商的送货单或采购凭证（盖章和签字），肉类的检验检疫票、合格证	2		

	食堂的食品、食品添加剂、食品相关产品是否有进货查验记录，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。	5		
库房管理	库房是否卫生整洁，无老鼠、蟑螂	1		
	库房是否设置防鼠板 60CM，隔墙离地距离 10CM 以上	1		
	食品专库存放是否隔墙、离地、分类、分架，标识齐全，无过期食品	2		
	是否有食品原材料出入库记录	2		
	散装食品是否加盖盛放在专用容器内，标识齐全，注明产品名称、生产日期、保质期	2		
食品添加剂管理	是否建立健全食品添加剂安全管理制度	1		
	食品添加剂使用是否严格按照五专要求（专店采购、专用台账、专柜存放、专人保管、专用量具）	5		
加工管理	后厨大门门禁是否正常使用，在没有学校管理人员陪同的情况下禁止一切外来人员进入后厨	1		
	是否违规使用燃气压力容器	2		
	各类设备是否严格按照制度规范操作使用，操作规范上墙	2		
	操作间是否存放个人物品	2		
	操作间是否存放使用感官不良食品	3		
	二次更衣间是否设施完好，配有流动洗手池、紫外线消毒灯	1		
	加工场所门窗、纱窗、墙面、地面、排风等设施是否完好无破损	1		
	灭蝇灯、紫外线消毒灯是否正常工作，感官良好	1		
	水池是否有标识，分池清洗，不混用，及时清洗	1		
	洗消用品是否有专柜存放	1		
	接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，是否有明显的区分标识，且分区域存放	1		

	接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器是否有明显的区分标识，且分区域存放	1		
	是否生熟容器、工具做到不混用混放	1		
	原材料、半成品、成品是否做到分开存放，无交叉污染，无摞放混放；进入冰箱的原材料是否做到必须加膜加盖，无裸露存放	2		
	原材料进入后厨前是否拆除纸箱等外包装，鸡蛋清洗、分筐，无外包装的原材料是否直接堆放在地面	2		
	操作间地面是否无积水、无霉斑、无蜘蛛网，排水沟是否有过滤网且保持通畅	1		
	是否配备脚踏式垃圾桶，垃圾及时清运	1		
	冰箱是否定期除霜，有完整的除霜记录，冰箱有专人负责	1		
	食品是否做到厨房冷藏在 0℃~8℃，冷冻零下 18℃，特殊原料应按包装规定满足储存条件	1		
	是否做到需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃以上，饭菜食品存放 8℃~60℃保质期为 2 小时，烹调后食用超过 2 小时的食物应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放	1		
	是否制售四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、韭菜、烤麸、血豆腐、非冻品类动物内脏等高风险食品，禁止制售鲜豆皮、香干、豆腐丝等及相关品类豆制品，贝类、鱿鱼、八爪鱼等及相关品类海鲜等相关品类等膳食服务中心禁止采购、使用、制售的相关食品	10		
	是否所有菜品（包括主食）按规定留样，不少于 125 克，留样记录准确完整；使用专用留样柜，温度在 0℃~8℃，留样冰箱上锁，至少留样 48 小时	5		
	是否闭餐后保持售卖区域、后厨、灶台清洁，调料车、调料罐加盖摆放	1		
	是否对食堂设备定期进行维护清洗并如实记录	1		
	有明火加工的区域是否有人在场，是否明火离人	5		
售卖管理	是否售卖人员穿戴整齐，佩戴口罩、帽子，直接接触食材的员工需佩戴手套	2		

	是否售卖人员收取现金，使用非学校许可的支付方式	5		
	是否售卖人员服务态度良好，不与其他人争吵、打骂	2		
	是否售卖区域存放个人物品，使用手机等个人设备	1		
	宣传、优惠等活动是否向中心报备，并按中心统一安排执行	1		
	是否存放隔餐菜（除纯肉类菜品），是否及时处理并留有完整的记录	5		
餐具洗 消管理	保洁人员是否熟知餐具消毒操作规范，操作规范上墙	1		
	是否餐具按照清洁剂使用标准进行清洗，洗碗机按照操作规范进行使用	1		
	是否清洗干净后的餐具进入消毒柜消毒，确认无污垢、无积水后存放于密闭的餐具保洁柜内备用	1		
	保洁柜、清洗池是否每日清洁，感官良好有明显区分标识	2		
	是否有完整的清洗消毒记录	1		
	开餐后使用的餐具是否为消毒后且无积水，感官较好	3		
	开餐后是否关闭就餐大厅的消毒车电源	1		
餐 厨 垃 圾管理	是否有数量充足的专用存储容器，加盖存放，保持外观整洁，及时清运	1		
	是否有餐厨垃圾和废弃油脂台账，有专人负责、记录齐全	1		
	是否餐厨垃圾、固体废弃物垃圾按照指定地点存放，运输途中无撒漏，未造成地面污染	1		
	是否明厨亮灶设备运行正常	1		
	是否食堂大厅桌椅完整，空调正常使用，门窗无破损	1		
售卖管 理	是否食堂所属区域环境整洁，无异味，无杂物堆放	2		
	是否供餐时间提供免费汤、特价菜及保障类基础产品并保证价格和数量	2		
	直接接触食材和菜品的区域有监控覆盖，有专人巡检	1		
	是否开始供餐后食堂有现场负责人在就餐大厅值守	3		

	是否产品售卖严格按照成本核算合理定价并报中心审批，禁止私自改动菜价，未经中心审批私自调整经营范围	5		
	是否所有销售的菜品明码标价	2		
	食堂所属车辆（机动车）是否按照保卫处规定进行登记备案并按规定地点停放	1		
	是否推行“标准图示法”的管理模式	2		
	是否认真落实日管控、周排查、月调度，及学校要求定期上交材料，并做好材料原件的留存	4		
	冷冻（藏）、保温、加工、陈列、采光、通风、洗消、三防等设施设备是否能正常使用，发现故障及时修复	4		
	下水道及篦子是否完好无破损，排水沟出水口是否安装金属材料篦子且缝隙间距或网眼小于 10mm	2		
消防安全管理	是否按照中心规定按时上交消防检查记录	1		
	是否阻挡占压燃气、消防设施的情况	2		
	是否违规对电动车进行充电	2		
	是否配备足够的灭火器、灭火毯等消防设施，且放置位置符合规范	2		
	是否定期清洗排烟罩等（含过滤网）设施	2		
	是否定期检查灭火器压力正常且在保质期内	1		
	是否消防设施完好、灶头喷淋设备正常启动、消防栓内设备齐全且能正常开启	2		
	是否保持防火门完好，消防通道畅通，应急灯无损坏	2		
	是否进行闭餐水电气安全检查	2		
	是否员工在食堂内住宿	1		
	是否食堂内发现烟头	1		
	食堂后厨是否存放大量易燃易爆品	2		
宿舍管理	是否按照学校规定对入住宿舍人员进行登记	1		
	是否保持宿舍卫生整洁	1		
	是否在宿舍内吸烟、饮酒、赌博、斗殴	2		
	是否在宿舍内私接电线，使用超标电器设备	2		
饭菜质	是否按照成本核算投料进行制售	4		

量管理	是否按要求执行基础餐半份售卖	2		
	是否饭菜存在质量问题	2		
	是否饭菜内出现异物	2		
	是否饭菜按教委文件要求足量售卖	2		
	是否饭菜保温不合格	2		
特殊考核项	是否同类问题，在同一考核期且不同日内，出现两次及以上	每个问题扣除质量保证金 500 元		
	是否被三方检查连续两月提出同类不合格问题	每个问题扣除质量保证金 500 元		
	是否被第三方检查提出的问题数量超过控制指标数	每增加一个问题扣除质量保证金 100 元		
	是否开学日全部窗口正常营业	空置窗口每个窗口扣除质量保证金 1000 元		
	是否存在正常营业期间窗口长期闲置	闲置期超一个月后每个窗口每个月扣 1000 元		
	是否被中心视频监控巡检发现员工主观故意违规项	每个问题扣除质量保证金		

		1000 元		综合考核评定结果（ ）
	是否收取现金，使用个人支付途径收取餐费	合同期内第一次发现扣除质量保证金 5000 元，第二次发现当月考核不合格		
	食堂员工违规利用入校权限，私带校外人员入校	扣除质量保证金 5000 元，开除涉事员工		
	食堂员工是否有在食堂楼体内吸烟、饮酒行为	第一次发现扣除质量保证金 5000 元；第二次发现责令公司将该员工直接开除		
	是否未贯彻落实相关监管部门及中心工作要求，经约谈仍存在食品安全、生产安全、消防安全等隐患问题	合同期内第一次发现扣除质量保证金 5000 元，第二次发现当月考核不合格		

	是否采取多领料少投料的办法套取、转移物资，或与供应商勾结套现的	一经查实，追回所套取、转移的物资（物资毁损即折合现金），合同期内第一次发现扣除质量保证金 5000 元，第二次发现当月考核不合格		
	是否未经膳食服务中心审批增加电器设备或申报的电器设备功率与实际不符，私自接改燃气、水、电力设施设备	合同期内第一次发现扣除质量保证金 5000 元，第二次发现当月考核不合格		
	是否存在食堂人员矛盾处理不及时，出现越级上访；食堂员工与师生发生肢体冲突	当月考核不合格		
	是否私自移动监控摄像头位置	当月考核不合格		

	是否未执行学校规定的营业时间；未执行学校计划如期开学供餐、假期值班	当月考核不合格		
	是否库存、使用或售卖变质、过期、“三无”食材或食品，使用违禁食品添加剂等	当月考核不合格		
	是否存在转包、分包的情况。	当月考核不合格，提交中心班子会集体讨论处理办法		
	是否发生食物中毒、火灾火情等重大安全事故、引发重大网络舆情及群体性事件，被学校及上级部门通报批评	当月考核不合格，提交中心班子会集体讨论处理办法		
其他问题				
考核组成员签字：				
食堂负责人签字：				
说明：1. 此考核表总分 200 分，每分等值为 100 元，每月进行考核，每月未达标项按扣分等值金额将列入当月结算表费用项交付膳食服务中心，每次检查发现同类项问题可当月叠加计算。月考核分低于 160，视为当月考核不合格。当月考核不合格需向膳食服务中心交付违约金 20000 元整，视违约情况调整结算周期。特殊考核项单独计算考核结果，一经核实按照相应约定处理，个别情节严重的情况中心班子会集体讨论处理办法。				

第六章 投标文件格式

注：以下投标文件格式中，用【】标注的为提示内容，请在具体编制响投标文件时自行删除。

一、第一分册 资格文件分册格式

【1. 封面】

(正本/副本)

响 应 文 件
(第一分册 资格文件分册)

包或标段号（如有）：

包或标段名称（如有）：

项目编号：

项目名称：

供应商（加盖公章）：

供应商电话：

供应商详细地址：

供应商法定代表人（签字或盖章）：

供应商授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

【2. 目录】

目 录

【3. 投标函】

投标函

致：南开大学

我单位法定代表人为_____（姓名），身份证件号为_____，根据贵方_____项目（项目编号：_____）的采购邀请，现授权我单位_____（姓名、职务、身份证明号码）作为我单位授权代表，以我单位（也称“我方”）的名义参加贵单位的采购活动，提交投标文件正本1份、副本5份，代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、说明或补正等与本次遴选活动相关的具体事务和并签署相关文件。我方对授权代表的签名事项负全部责任。

据此函，我方承诺如下：

1. 我方承诺已经具备遴选文件中规定的参加本次遴选活动应该具备的条件：
（1）在中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任的能力；（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；（3）具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；（4）具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（5）参加本次遴选活动前三年内，在经营活动中没有重大违法违规记录；（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2. 我方承诺非联合体投标，并符合“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动”规定，不存在不能参加本项目的情况，依法可以参加本次遴选活动。

3. 我方已详知遴选文件全部内容（包括更正公告等资料），理解、认同并遵守遴选文件的所有条款。

4. 我单位的投标有效期为从投标截止时间之日起 90 天（从遴选文件规定的投标文件提交截止日期起算）。

5. 我单位同意按照采购人及采购代理机构要求提供与本次投标有关资料，并声明投标文件及所提供的其他一切资料均完整、真实、准确、有效。由于我方提供资料不实而造成的责任和后果完全由我方自行承担。

6. 我方投标报价见《报价一览表》。我方完全接受并同意采购人不再支付投标报价以外的费用。我方投标文件不包含除价格外的任何其他优惠，且没有附加条件折扣。

7. 我方郑重声明，所递交的投标(响应)文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在违反遴选文件规定的情形。我方若出现被该项目评标委员会（评审小组）或采购方认定为“提供虚假资料”，或成交后我方拒不签订合同（或未按采购文件和投标响应文件确定的事项签订合同），或存在其他违反遴选文件规定的情形，我方将完全接受遴选文件或采购方所规定的处罚措施，包括但不限于：列入南开大学采购招标供应商不良行为名单、三年内不得报名参与南开大学统一组织的自行采购招标活动、在南开大学招标网网站进行违规行为公示曝光等。我

方自愿承担由此引发的一切不良后果。

8. 如果在本项目遴选过程中或者在获得成交后,采购人或有管辖权的行政监管机构发现并查实我方在本项目采购中所提供的资料存在虚假或不真实的信息或者伪造数据、资料、证书等情况,我方将无条件地自动放弃本项目的采购资格和成交资格;如果此时我方已经收到成交通知书,我方将无条件的承认,我方收到的项目成交通知书为无效文件,对采购人不具有任何法律约束力。因我方提供虚假资料造成采购人的任何损失均由我方承担。

9. 我方若成交,将按遴选文件和投标文件的规定签署合同并履行相关责任和义务。

10. 我方及我方提供的货物和服务均满足中华人民共和国法律法规的强制性规定和其他行政许可。我方保证提供的货物和服务等的所有权及知识产权合法合规。我方保证所提供的服务中涉及的商品来自合法的供货渠道,如果提供非法渠道的商品,视为我方欺诈,并承担相关责任。

11. 我方承诺完全符合法律法规规定、采购方规定,并随时接受采购人的检查验证。在本项目遴选过程中,我方若有违法违规行为,完全接受采购人依照相关法律法规和遴选文件的规定给予相关处理。

12. 我方若成交,本承诺将成为双方合同不可分割的一部分,与合同具有同等的法律效力。

13. 在本次遴选活动中,我方按遴选文件规定提交投标保证金并做出以下承诺:

(1) 投标保证金有效期与投标有效期一致。

(2) 我方若成交,承诺于合同签订后三个工作日内,将合同扫描件提供采购代理机构,否则自行承担投标保证金未能在规定时间内退还的责任,采购代理机构不承担任何责任。

(3) 我方知悉、接受遴选文件关于投标保证金不予退还的规定。

14. 我方若成交,将按采购代理机构要求向其支付代理服务费,同时将按照遴选文件规定提供电子版投标文件。。

15. 如违反本投标函规定的内容,我单位将无条件地退出本项目采购活动,并承担因此引起的一切后果。

16. 我方与本次遴选活动有关的一切正式往来通讯联系方式:

地址:

电话:

传真:

电子邮箱:

【我单位法定代表人身份证明复印件 粘贴处】 【正面】	【我单位法定代表人身份证明复印件 粘贴处】 【背面】
--	--

供应商名称（盖公章）： _____

法定代表人或授权代表（签字或盖章）： _____

日期： ____年__月__日

【4. 法定代表人授权书】

法定代表人授权书

致南开大学：

本授权书声明：注册于【注册地址】的【某某公司或某某单位】的在下面签字的【法定代表人或负责人姓名、职务】代表本单位授权在下面签字的【被授权人的姓名、职务】为本单位的合法代理人，就【项目名称】的遴选及合同的执行，以本单位名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于_____年_____月_____日签字生效，特此声明。

法定代表人（签字或盖章）：_____

授权代表（签字或盖章）：_____

单位名称（公章）：_____

附： 法定代表人（或负责人）身份证明复印件

【法定代表人身份证明复印件粘贴处】 【正面】	【法定代表人身份证明复印件粘贴处】 【背面】
--------------------------------------	--------------------------------------

被授权人身份证复印件

【被授权人（授权代表） 身份证明复印件粘贴处】 【正面】	【被授权人（授权代表） 身份证明复印件粘贴处】 【背面】
--	--

【5. 财务（审计）报告或资信证明】

【供应商按照第四章要求提供财务（审计）报告或资信证明。】

【6. 依法纳税证明】

【供应商按照第四章要求提供依法缴纳税收的相关材料。】

【7. 依法缴纳社保证明】

【供应商按照第四章要求提供依法缴纳社会保障资金的相关材料。】

【8. 其他资格文件】

【供应商按照第二章、第四章等要求提供相应内容。】

二、第二分册 技术商务文件分册格式

【1. 封面】

(正本/副本)

响 应 文 件

(第二分册 技术商务文件分册)

包或标段号（如有）：

包或标段名称（如有）：

项目编号：

项目名称：

供应商（加盖公章）：

供应商电话：

供应商详细地址：

供应商法定代表人（签字或盖章）：

供应商授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

【2. 目录】

目 录

【3. 评分因素索引表】

评分因素索引表

序号	评分因素	每个评分项逐项列明 所在章节和页码
第一部分 资信评分		
1	业绩	
2	企业管理	
3	团队人员评价	
4	项目需求投标情况	
第二部分 技术评分		
1	人员配备方案	
2	进场方案评价	
3	经营方案及成本控制	
4	安全控制方案	
5	卫生管理方案	
6	设施设备日常维护方案	
7	应急预案及投诉处理方案	
8	抵抗风险方案	
第三部分 价格部分		
1	投标报价	

注：供应商应根据遴选文件第四章“三、评审标准”中列明的各项主客观评审因素，逐条索引至投标文件对应的响应内容所在章节和页码，便于评审委员会评分。

【4. 报价一览表】

报价一览表

项目名称：_____

项目编号：_____

包(标段)号	包(标段)名称	投标报价 (X%)	服务期限	投标保证金	备注
		劳务费占营业额的结算比例：_____%		【保证金金额及形式，例如“XX 元，电汇”】	其余指标均满足项目运行指标要求

注：

1. 填写说明：

(1) 劳务费占营业额的结算比例为项目投标报价。投标报价比例应为明确数字，且横线上填写的数字必须为正数，比如：37%。不能填写模糊数字，比如：36%-37%之间、36%以上、36%以下、-5%等，如出现模糊数字的按无效投标处理。

(2) 不得填写有条件折扣。

(3) 一个包（标段）只能填写一个报价，不得将一个包拆开报价。

2. 投标报价是价格分的计算依据。

3. X%指投标人所报劳务费占营业额的结算比例，此比例不得超过劳务费最高限价即 37%；投标报价超过劳务费结算最高限价的，作无效标处理。

供应商名称（盖公章）：_____

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：_____

日期：____年____月____日

【5. 人员配备表】

人员配备表

序号	岗位	姓名	年龄	性别	学历	职称	本项目行业领域工作年限	持有的与本项目相关的证书名称	证明材料所在页数

注：采购需求中涉及的证书要求填写在此处。

人员简历

姓名		职务		职称	
年龄		本项目拟任职		单位任职时间	
学历（毕业学校、时间、专业）：					
取得的专业认证、资质情况：					
人员优势及特长：					
人员其他情况介绍：					
人员业绩情况					
年份	最近参加过的主要项目名称			担任职务或承担的主要工作	

注：按照遴选文件第四章《评分标准》要求提供人员相关证明文件（如有）。

【6. 同类项目业绩一览表】

同类项目业绩一览表

序号	合同名称	合同 甲方	合同 金额	合同签订 日期	服务期	履约情况	复印件所在 页数

注：需按遴选文件评分标准要求后附投标业绩证明材料（如有）。

【7. 项目需求点对点应答表】

项目需求点对点应答表

项目名称/（一标段）：

序号	项目需求	完全满足	正偏离	负偏离	偏离说明	要求提供的支撑材料	支撑材料所在页数
1	一、项目概况 1. 项目规模及招标范围： 1.1 项目地点：南开大学八里台校区第三食堂一楼、二楼、三楼。 1.2 招标范围：南开大学膳食服务中心八里台校区第三食堂购买技术服务团队 1.3 合同履行期限：2026 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日						
2	2. 标段划分情况及兼投规则 2.1 本项目共两个标段： 第一标段： 八里台校区第三食堂一层集中加工区、西式简餐和称重取餐，二层基本大伙购买技术服务团队，建筑面积约 5110m²，餐位数约 605 个，其中一层餐厅餐位数约 162 个，二层基本大伙餐厅餐位数约 443 个。一层提供西式简餐和称重取餐服务，供应三餐；二层基本大伙：提供基本大伙、风味餐饮服务，供应三餐；集中加工区：根据生产需求为本食堂及八里台校区其他食堂提供米饭蒸制服务。基本固定设备由招标人提供，如需使用其他设备须经招标人审核同意后，由中标人自行购置。 2.2 兼投规则：本项目分为两个标段，兼投不兼中。						

3	二、技术要求 1. 服务内容和标准 • 1.1 经营内容： 第一标段：集中加工区、西式简餐、基础餐、称重取餐（含早餐）、风味餐饮、预包装食品；						
4	• 1.2 中标人应按照上级相关管理部门法律法规，政策文件要求进行管理。						
5	• 1.3 中标人应按照学校统一安排，在暑假、寒假和其他法定假日期间进行值班，确保供餐。						
6	• 1.4 投标人须具有从事社会餐饮经营经历达 5 年以上经验，且社会信誉良好，并有从事高校餐饮经营经历达 2 年以上经验，取得良好业绩。（投标人须针对以上事项在投标文件中提供加盖公章的承诺书签原件）					提供加盖公章的承诺书签原件	
7	• 1.5 投标人须为本项目配备项目一标段负责人 1 人和厨师长 1 人，其中项目负责人年龄不大于 50 岁，要具有与其餐饮经营规模相适应的经营管理能力，并对教育主管部门、食品药品监督管理和卫生主管部门等有关食品安全的法律法规有较深理解，项目负责人应具备 2 年以上高校餐饮管理工作经历；厨师长具备 5 年以上餐饮工作经历，须为本单位职工，女性不大于 50 岁，男性不大于 55 岁。（投标人须针对以上事项在投标文件中提供加盖公章的承诺书签原件）					提供加盖公章的承诺书签原件	
8	★1.6 投标人自行承担项目投资风险，本合同期限届满不得以未收回投资为由向学校提出任何要求。本合同期限届满后，项目改造后的装修、装饰设施归学校所有，中标人不得拆除破坏，中标人投入设备归中标人所有，中标人应在学校监督下拆除转移，但不得破坏、毁损房屋结构、本体，否则中标人应承担赔偿责任。						
9	★1.7 招标人如遇国家或学校发生重大政策性调整的，或有关监管部门提出新的监管要求的，或发生自然灾害等不可抗力因素有权收回该经营区域，中标人应自觉按规定要求如期交还该经营场所及相关设施设备。						
10	★2. 项目运行指标 2.1 第一标段考核指标						

2.1.1 为建立既体现公益性又注重运行效率的新型餐饮服务机制，本项目采取购买技术服务团队方法，并设定相应运行指标，投标人在完成相关考核指标的前提下，招标人向提供服务的中标人结算劳务费。

类别	支出项目	考核指标
直接成本	原材料	$\leq 51\%$
	食堂生产经营区域水电气	$\leq 5.00\%$
间接成本	劳务费	$X\% \leq 37\%$
	日常运行成本	$\leq 2.5\%$
伙食结余		营业额 - (直接成本 + 间接成本)

2.1.2 考核指标说明

X%指投标人所报劳务费占营业额的结算比例，此比例不得超过劳务费最高限价。投标报价超过劳务费结算最高限价的，作无效标处理。

本项目维持良好运行所需的低值易耗品、日常零修和运行维护等其他运行成本统称为日常运行成本，由中标人负责提出采购计划，招标人审核后按财务流程在食堂日常运行成本科目中支出。中标人必须在招标人的监管下规范、科学、合理控制日常运行成本。

低值易耗品指餐具、厨房用具、卫生保洁用品、工作服、办公用品等日常运行所需的消耗品；日常零修指对设备设施的日常维修，如对厨房设备、智慧餐饮系统、食堂家具和本项目基础设施的维修；运行维护等其他运行成本指对排油烟管道的清洗、病媒生物防制、第三方食品安全风险评估等保障日常运行的项目支出。

(3) 原材料指食品原料和用于售卖食品的包装材料。食品原料指粮油及制品、肉禽蛋及制品、果蔬豆制品、调味品等物资；用于售卖食品的包装材料指有偿提供的各类打包袋、盒等一次性用品。

2.1.3 具体指标控制要求 (1) 投标人须确保项目原材料支出占营业额比例$\leq 51\%$, 超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减, 归属招标人所有。 (2) 投标人须确保项目水电气成本支出占营业额比例$\leq 5\%$, 超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减, 归属招标人所有。 (3) 投标人须确保项目日常运行成本支出占营业额比例$\leq 2.5\%$, 超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减, 归属招标人所有。 2.1.4 劳务费核算与支付 (1) 餐饮经营项目劳务费核算 a. 原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费自合同签订之日起, 每月据实结算, 每3个月汇总核算。第1月和2月按X%结算劳务费, 据实结算原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费。在第3个月进行汇总结算, 未达标项目在第3个月的劳务费中扣减。日常考核扣除违约金根据招标人考核管理办法逐月按实扣减。当劳务费核算后为负数的, 中标人须在核算当月将补亏款汇至招标人指定账户。如未及时补亏, 在中标人履约保证金中扣减。 b. 第3个月汇总结算劳务费(含税)=3个月营业额$\times X\%$-3个月汇总原材料超额(大于营业额51%的部分按超额计算; 小于等于营业额51%的, 按51%计算, 即不计差额)-3个月汇总水电气成本超额(大于营业额5%的部分按超额计算; 小于等于营业额5%的, 按5%计算, 即不计差额)-3个月汇总日常运行成本超额(大于2.5%的部分按超额计算; 小于等于2.5%的, 按2.5%计算, 即不计差额)-3个月日常考核处罚金额-3个月集中加工产品加工费-前2个月已支付劳务费用。 (2) 劳务费支付 招标人根据审核后的劳务费金额和发票, 根据学校结算工作安排向中标人支付劳务费。结合寒暑假特殊情况, 7月和8月合并至9月支付, 1月和2月合并至3月支付。 2.1.5 第一标段集中加工服务项目						
---	--	--	--	--	--	--

	(1) 招标人在南开大学八里台校区第三食堂一楼提供米饭生产线，中标人应根据招标人工作安排，为八里台校区其他食堂提供米饭蒸制服务。中标人按照食品原料出成率向其他食堂提供米饭等，并向来料加工单位收取一定的加工费（包含人工费和水电气费用），加工费收取标准由招标人核定。 (2) 集中加工产品加工费结算 每个月按实际发生数量进行结算，各食堂按月汇总采购集中加工产品情况向中标人支付加工费，中标人需按照国家规定提供结算票据。 加工费（含税）=集中加工产品人工费+集中加工产品水电费 2.1.6 “预包装水饮和定制奶制品营业收入”对应的劳务费： (1) 该部分营业收入的 5.5%归甲方所有； (2) 剩余部分（即该部分营业收入的 94.5%）扣除预包装水饮和定制奶制品实际发生的全部成本后，剩余金额为乙方该部分的应得劳务费； (3) 相关收入界定：预包装水饮销售收入以甲方指定固定卡机记录的实际营业额为准；定制奶制品销售收入按“定制奶制品成本÷（1-利润率）”计算。 2.1.7 本项目伙食结余归招标人所有。						
11	★3. 岗位设置及人员要求 3.1 中标人应根据本标段经营性质、面积和高校餐饮就餐时段集中等特征，结合开学期间及寒暑假人流量的特性，合理配备各岗位及服务人员数量，收到中标通知书后 10 日内，将人员岗位及人数计划表以及人员相关证件材料上报招标人审核确认备案，相关人员必须持证上岗。其中第一标段配置服务团队人员（含项目负责人和厨师长）不少于 58 人，第二标段配置服务团队人员（含项目负责人）不少于 30 人。若中标后提供的人员不满足以上人员要求的，将被视为提供虚假材料谋取中标，其中标资格将被取消。 3.2 中标人应按照有关规定，为本项目一标段配备项目负责人 1 人和厨师长 1 人，二标段配备项目负责人 1 人，配合招标人做好本项目食品安全管理工作。投标人须在投标文件中提供人员					提供 《人员 配备 表》	

	配备表。 3.3 中标人应使用受过专业培训人员上岗，须持有餐饮业从业人员健康证； 3.4 中标人须持续对从业人员进行职业道德、行为规范、服务要求等进行培训并留存培训记录； 3.5 中标人须为从业人员提供相应的工作服和劳动防护用品，工作服款式须经学校审核； 3.6 中标人须每日对上岗人员进行健康晨检，患有碍食品安全的疾病的员工严禁安排上岗； 3.7 来校工作人员须严格遵守《南开大学外来务工人员安全管理办法》相关要求。 3.8 投标单位按项目实际需求进行岗位人员设置，需持证上岗的人员必须持证上岗。从业人员形象端正，无犯罪记录。与本项目有关工作人员调换必须经招标人同意后方可上岗，所调换人员的资质能力不能低于原服务人员资质能力。						
12	★4. 食品原料采购要求 4.1 项目经营所需食品原料应按照招标人要求采购，食品原料的申购、验收、贮存、管理和使用等，严格按照招标人有关规定执行。 4.2 如天津市和招标人对于食材采购要求有政策调整，需按照相关规定执行。 4.3 中标人应制定严格的食品原料使用制度，明确原料的使用范围、用量和使用方法，防止浪费。 4.4 中标人应建立原料质量检验制度，对每批采购的食品原料进行质量检查，确保原料质量符合标准要求。						
13	• 5. 食品安全、消防安全及招标人监管标准 5.1 食品安全 5.1.1 招标人将按照现行的法律法规、政策文件及规章制度，对中标人的食品安全工作进行监管，中标人须严格遵守。包括但不限于： (1) 《中华人民共和国食品安全法》 (2) 《餐饮服务食品安全操作规范》 (3) 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021》						

(4) 《学校食品安全与营养健康管理规定》 (5) 上级相关管理部门法律法规、政策文件 (6) 招标人的各项规章制度。 5.1.2 中标人应建立完善的食品安全管理体系，包括食品安全政策、目标、组织结构和职责等。 5.1.3 应对生产人员进行培训和考核，提高员工的食品安全意识和操作技能。 5.1.4 应建立食品安全应急预案，明确应急处置程序和措施。 5.2 消防安全 招标人将按照现行的法律法规、政策文件及规章制度，对中标人的消防安全工作进行监管，中标人须严格遵守。包括但不限于： (1) 《中华人民共和国消防法》 (2) 《消防安全责任制实施办法》 (3) 《高等学校消防安全管理规定》 (4) 《南开大学消防安全管理规定（试行）》 (5) 《南开大学消防安全工作指南》 5.2.1 中标人应建立健全消防安全管理制度，明确各级消防安全责任，确保消防安全管理工作的有效实施，制度应涵盖消防安全的各个方面，包括防火巡查、消防设备维护、员工消防安全培训等，确保各项消防安全措施得以落实。 5.2.2 应配合招标人做好各类消防设施设备的维护和更新，确保其在紧急情况下能够正常使用。 5.2.3 应严格遵守用火用电安全规定，加强厨房等用火区域的防火措施，应规范电气设备的安装和使用，防止因电路短路、过载等原因引发火灾； 5.2.4 应定期组织员工进行消防安全培训，提高员工的消防安全意识和应急处理能力，培训内容应包括消防基础知识、火灾预防措施、疏散逃生技能等，确保员工在紧急情况下能够正确应对。 5.2.5 应制定完善的消防安全应急预案，明确火灾发生时的应对措施和疏散程序，应定期组织						
--	--	--	--	--	--	--

	员工进行应急演练，提高员工在火灾等突发事件中的应对能力，确保人员安全撤离。 5.3 学校监管 5.3.1 中标人应严格遵守《南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表》内容，以及后续可能更新的量化考核内容，接受招标人对本项目进行的监督检查。量化考核表规定具体内容详见第五章合同附件5“南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表”。						
14	6. 设备设施维护保养要求 • 6.1 学校提供的设备设施由招标人维修保养，因年久老化出现损坏，无维修价值的，由中标人向学校提出申请，学校按照有关规定处理。						
15	★6.2 中标人如需自行购置设备，应提前向学校提供设备的品牌、数量、功率、规格、合格证证书等书面申请，由学校审核同意后，方可进入食堂使用，否则学校有权将未经学校同意进入食堂的设备清走。合同履行届满后，中标人须将自行购置的设备于7日内搬离学校，否则，视为中标人自动放弃了设备的所有权，由此造成的一切经济损失和法律责任由中标人自行承担。						
16	• 7. 服务要求 7.1 食堂从业人员要掌握有关食品卫生基本知识和要求，工作中严格按照餐饮行业有关规程操作。 7.2 中标人应遵守国家法律法规，建立健全规范完备的财务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督、价格管理和文明服务等各项工作规范，以及食品原材料采购、储存，食品加工、销售，餐饮器具消毒、食品留样等各项食品安全制度。 7.3 服务质量 (1) 食堂设服务岗，并保证服务规范，程序完善； (2) 服务人员要做到仪容端正，仪表整洁，符合员工手册要求； (3) 每天召开工作业务班前会，做好上岗前检查，明确工作任务； (4) 早中晚及各式就餐规范布置，餐桌椅横竖对齐，通道畅通；						

	(5) 根据餐厅光线强度，适时开启照明；根据餐厅温度适时开启空调； (6) 严格执行使用托盘服务，保持托盘无油腻； (7) 食堂内设意见征求表，并对填写过的及时收回； (8) 保持食堂走廊过道等公共场所的整洁、无浮尘、无污渍； (9) 保持清洁卫生，门窗光亮，地板、墙面天花板无积灰、无四害，无蜘蛛网。 7.4 厨房设施设备使用 (1) 水台、冰箱、炉灶、蒸汽炉等设施设备完好有效； (2) 防蝇、排烟通风设施完好； (3) 安全技防相关设备、器材完好有效； (4) 各种食品加工器械完好有效； 7.5 设备安全管理 (1) 电闸箱固定专人管理，每次使用以后及时关闭封板，以防蒸汽浸入或人身触电事故发生； (2) 电气设备严格按操作规程使用，定期保养维护，下班后切断电源，严禁非炊事人员操作，严禁用水冲洗电气设备，节假日长时间不用时应采取养护措施； (3) 燃气设备固定专人负责，严格按操作规程使用，发现燃气泄漏及时报修，下班前关闭管道阀门； (4) 冷藏冷冻设备定期维护保养，冷凝器结冰不能超过 1 厘米，发现制冷效果下降时，及时除霜，属于机械故障、氟压降低时及时报修，严禁带病工作； (5) 货运电梯严禁超负荷运载，控制按钮、双侧门等部位发生异常时，立即停止使用，待故障排除后方可启用。						
17	8. 服务标准 • 8.1 中标人应严格按照招标人提出的成本控制要求，合理选用食品原料、科学做好饭菜价格成本核算，体现校园餐饮公益性；应按程序将拟售卖的饭菜价格成本核算报招标人审批，审批通过后方可进行售卖；如需对现有饭菜价格、质量、分量进行调整的，须按程序报招标人审批；						

	应本着勤俭节约办伙原则抓好日常管理，避免因“跑冒滴漏”增加食品原料成本，继而影响饭菜价格。						
18	★8.2 中标人不得将食堂劳务和设备转包、出借、转租给第三方，不得经营学生餐饮以外的业务，不得擅自停业，更不能利用学校资产搞不法经营。一经发现上述行为招标人有权立刻终止合同，并给予经济处罚并诉诸法律。						
19	★8.3 食堂工作人员由投标人自行安排，人员经费自理。中标人应依法用工，按时足额支付员工工资，不晚于结算周期后7日内，遇节假日可提前发放，不得推后发放，并向招标人提供发放记录；应尊重员工的人格尊严，维护员工的合法权益，积极构建和谐劳动关系，在处理劳动争议和纠纷时，应依法进行调解和协商，避免矛盾激化和扩大化；工作人员要遵守餐饮法规以及校规、校纪，要有良好的服务态度并监督实施，不能与师生发生争吵或冲突，如发现违规者，招标人有权视情节提出处理意见。						
20	• 8.4 中标人在安全、卫生、服务等方面应严格管理负起全责，服从学校的统一管理，同时要坚持公益性原则，保证饭菜质量和多样品种、多样风味，能满足不同地区学生的饮食习惯和口味需求。						
21	★8.5 学校提供一卡通设备，交易须通过一卡通设备及学校统一的其他方式，禁止现金交易，中标人需确定一名财务人员与膳食服务中心进行收费及结算对接。出现特殊情况无法采用上述方式交易的，应报膳食服务中心审批同意后方可实施。						
22	• 8.6 中标人的所有工作人员，营业期间必须穿卫生制服，戴口罩和穿戴卫生鞋帽。						
23	★8.7 中标人应在合同签署后提供其现行的全套食堂管理制度。						
24	• 8.8 服务期内，中标人应搞好辖内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准： (1) 饭堂内外保持卫生整洁。 (2) 垃圾污物应按学校规定处置，不得随便舍弃。						

	(3) 应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。 (4) 厨房用品具严格实行一清、二泡、三洗、四消毒、五保洁的规程。 (5) 不得出售任何变质或受污染的食物。 (6) 所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院的体检，并取得餐饮业从业人员健康证，体检费、办理健康证及工资均由中标人负责。						
25	★8.9 学生食堂水、电、燃气费按实际发生额结算。						
26	★8.10 中标人必须保证严格遵守国家有关餐饮业执业法规条例和属地相关部门管理规定,执行南开大学各项规章制度,按照学校行政历和作息时间保证营业时间,对于学校根据实际情况发生的考核变化无条件执行。						
27	★8.11 中标人需接受学校对经营范围、经营场地、环境卫生、食品安全、服务态度、价格、人员管理以及生产安全等进行监督检查,并按学期接受学校综合考核,合同期内连续 12 个月累计月考核不合格三次,或学生食堂满意度评价结果为不合格,招标人有权终止合作协议。						
28	• 8.12 当市场价格有波动时,当以公益性为首要原则全面配合学校和教委稳定饭菜价格。						
29	★三、商务要求 1. 计划服务期: 2026 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日。 2. 报价要求: (1) 劳务费占营业额的结算比例为项目投标报价。投标报价比例应为明确数字,且横线上填写的数字必须为正数,比如: 37%。不能填写模糊数字,比如:36%-37%之间、36%以上、36%以下、-5%等,如出现模糊数字的按无效投标处理。 (2) 不得填写有条件折扣。						

(3) 一个包（标段）只能填写一个报价，不得将一个包拆开报价。 (4) 投标人所报劳务费占营业额的结算比例不得超过劳务费最高限价即 37% 3. 结算要求： 2.1 招标人依据本章“二、技术要求”中“项目运行指标”的要求进行核算，核算后的劳务费根据学校结算工作安排向投标人结算劳务费。结合寒暑假特殊情况，7 月和 8 月合并至 9 月支付，1 月和 2 月合并至 3 月支付（年底结账日期以学校大数据管理中心工作安排为准）。 2.2 合同期最后一个月的劳务费待退场完成并经双方确认无遗留问题后，招标人将在 15 个工作日内退还，不计利息。若投标人退场时间拖延，招标人有权在扣除完履约（服务）保证金后，每拖延一天从最后一个月间劳务费中扣除 1 万元作为违约金，被扣除的违约金不再退还。 4. 退场要求：合同期满后，按招标人要求退出现有经营场所，每拖延一天扣履约（服务）保证金 1 万元，履约（服务）保证金扣除完后仍不退场的，从最后一个月的劳务费扣除，由于退场时间拖延造成的全部责任，由中标人承担。退场完成并经双方确认无遗留问题后，招标人将在 15 个工作日内退还，不计利息，被扣除的违约金不再退还。 5. 履约验收要求：招标人自行组织，依据合同中规定的履约考核方式进行验收。 6. 履约保证金：本项目收取中标人履约保证金人民币拾壹万元整，在合同签章之日起 30 日内交付完成。合同期满后，按招标人要求退出现有经营场所，每拖延一天扣履约（服务）保证金 1 万元，由于退场时间拖延造成的全部责任，由中标人承担。退场完成并经双方确认无遗留问题后，招标人将在 15 个工作日内退还，不计利息，被扣除的违约金不再退还。						
---	--	--	--	--	--	--

【填表说明】

1. 供应商对采购文件第三章项目需求书严格按照以上格式内容逐项进行响应；
2. 如供应商的响应完全满足“项目需求”，则请在“完全满足”栏内打“√”；如不满足“项目需求”，则请在“负偏离”栏内打“√”；如优于“项目需求”，则请在“正偏离”栏内打“√”；
3. 若出现负偏离或正偏离，请在上表“偏离说明”栏内简要说明偏离情况，未做出说明的偏离，即使在投标（响应）文件的其他

部分做出了说明，评标委员会有权在评标时拒绝接受，按负偏离处理；

4. “项目需求”包含多项要求时，对任意某项不满足的，视为该“项目需求”整体负偏离；本表中要求提供支撑材料而供应商未提供或提供的材料不符合要求的，视为该“项目需求”整体负偏离；“项目需求”某项未作响应的，视为负偏离；

5. ★条款是实质性条款，有一项负偏离的即按照无效投标处理；

6. 供应商的勾选响应与提供的支撑材料或投标（响应）文件其余内容所显示结果不同时，应结合投标（响应）文件相关内容表述，最终结果由评标委员会进行判定；

7. 对于要求提供支撑材料的，供应商应提供准确的材料，同时提供支撑材料在投标（响应）文件中的页码索引或章节条款索引。索引错误导致评标委员会无法评审的，后果由供应商自行承担。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：_____

日期：2026 年 月 日

项目需求点对点应答表

项目名称/（二标段）：

序号	项目需求	完全满足	正偏离	负偏离	偏离说明	要求提供的支撑材料	支撑材料所在页数
1	一、项目概况 • 1. 项目规模及招标范围： 1.1 项目地点：南开大学八里台校区第三食堂一楼、二楼、三楼。 1.2 招标范围：南开大学膳食服务中心八里台校区第三食堂购买技术服务团队 1.3 合同履行期限：2026 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日						
2	• 2. 标段划分情况及兼投规则 2.1 本项目共两个标段： 第二标段： 八里台校区第三食堂三层风味餐饮购买技术服务团队，建筑面积约 2533 m²，餐位数约 429 个。三层提供风味餐饮服务，火锅区提供小火锅服务，供应午餐、晚餐。基本固定设备由招标人提供，如需使用其他设备须经招标人审核同意后，由中标人自行购置。 2.2 兼投规则：本项目分为两个标段，兼投不兼中。						
3	二、技术要求 1. 服务内容和标准 • 1.1 经营内容： 第二标段：风味餐饮、火锅、预包装食品。						
4	• 1.2 中标人应按照上级相关管理部门法律法规，政策文件要求进行管理。						
5	• 1.3 中标人应按照学校统一安排，在暑假、寒假和其他法定假日期间进行值班，确保供餐。						
6	• 1.4 投标人须具有从事社会餐饮经营经历达 5 年以上经验，且社会信誉良好，并有从事高校餐饮经营经历达 2 年以上经验，取得良好业绩。（投标人须针对以上事项在投标文件中提供加					提供加盖公章	

	盖公章的承诺书签原件)						的承诺 书原件														
7	•1.5 投标人须为本项目配备项目二标段负责人 1 人，项目负责人年龄不大于 50 岁，要具有与其餐饮经营规模相适应的经营管理能力，并对教育主管部门、食品药品监督管理和卫生主管部门等有关食品安全的法律法规有较深理解,项目负责人应具备 2 年以上高校餐饮管理工作经验。（投标人须针对以上事项在投标文件中提供加盖公章的承诺书签原件）						提供加 盖公章 的承诺 书原件														
8	★1.6 投标人自行承担项目投资风险，本合同期限届满不得以未收回投资为由向学校提出任何要求。本合同期限届满后，项目改造后的装修、装饰设施归学校所有，中标人不得拆除破坏，中标人投入设备归中标人所有，中标人应在学校监督下拆除转移，但不得破坏、毁损房屋结构、本体，否则中标人应承担赔偿责任。																				
9	★1.7 招标人如遇国家或学校发生重大政策性调整的，或有关监管部门提出新的监管要求的，或发生自然灾害等不可抗力因素有权收回该经营区域，中标人应自觉按规定要求如期交还该经营场所及相关设备设施等。																				
10	★2. 项目运行指标 2.2 第二标段运行指标 2.2.1 为建立既体现公益性又注重运行效率的新型餐饮服务机制，本项目采取购买技术服务团队的方法，并设定相应运行指标，中标人在完成相关考核指标的前提下，招标人向提供服务的中标人结算劳务费。 <table><tr><td>类别</td><td>支出项目</td><td>考核指标</td></tr><tr><td rowspan="2">直接成本</td><td>原材料</td><td>≤51%</td></tr><tr><td>食堂生产经营区域水电气</td><td>≤5.00%</td></tr><tr><td rowspan="2">间接成本</td><td>劳务费</td><td>X%≤37%</td></tr><tr><td>日常运行成本</td><td>≤2.5%</td></tr></table>		类别	支出项目	考核指标	直接成本	原材料	≤51%	食堂生产经营区域水电气	≤5.00%	间接成本	劳务费	X%≤37%	日常运行成本	≤2.5%						
类别	支出项目	考核指标																			
直接成本	原材料	≤51%																			
	食堂生产经营区域水电气	≤5.00%																			
间接成本	劳务费	X%≤37%																			
	日常运行成本	≤2.5%																			

	伙食结余	营业额-(直接成本+间接成本)						
2.2.2 考核指标说明 X%指投标人所报劳务费占营业额的结算比例，此比例不得超过劳务费最高限价。投标报价超过劳务费结算最高限价的，作无效标处理。 本项目维持良好运行所需的低值易耗品、日常零修和运行维护等其他运行成本统称为日常运行成本，由中标人负责提出采购计划，招标人审核后按财务流程在食堂日常运行成本科目中支出。中标人必须在招标人的监管下规范、科学、合理控制日常运行成本。 低值易耗品指餐具、厨房用具、卫生保洁用品、工作服、办公用品等日常运行所需的消耗品；日常零修指对设备设施的日常维修，如对厨房设备、智慧餐饮系统、食堂家具和本项目基础设施的维修；运行维护等其他运行成本指对排油烟管道的清洗、病媒生物防制、第三方食品安全风险评估等保障日常运行的项目支出。 （3）原材料指食品原料和用于售卖食品的包装材料。食品原料指粮油及制品、肉禽蛋及制品、果蔬豆制品、调味品等物资；用于售卖食品的包装材料指有偿提供的各类打包袋、盒等一次性用品。 2.2.3 具体指标控制要求 （1）投标人须确保项目原材料支出占营业额比例$\leq 51\%$，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。 （2）投标人须确保项目水电气成本支出占营业额比例$\leq 5\%$，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。 （3）投标人须确保项目日常运行成本支出占营业额比例$\leq 2.5\%$，超额部分在招标人结算给投标人的劳务费中扣减，归属招标人所有。 2.2.4 劳务费核算与支付 （1）餐饮经营项目劳务费核算								

a. 原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费自合同签订之日起，每月据实结算，每3个月汇总核算。第1月和2月按X%结算劳务费，据实结算原材料成本、水电气成本、日常运行成本、集中加工产品加工费。在第3个月进行汇总核算，未达标项目在第3个月的劳务费中扣减。日常考核扣除违约金根据招标人考核管理办法逐月按实扣减。当劳务费核算后为负数的，中标人须在核算当月将补亏款汇至招标人指定账户。如未及时补亏，在中标人履约保证金中扣减。 b. 第3个月汇总结算劳务费（含税）=3个月营业额×X%-3个月汇总原材料超额（大于营业额51%的部分按超额计算；小于等于营业额51%的，按51%计算，即不计差额）-3个月汇总水电气成本超额（大于营业额5%的部分按超额计算；小于等于营业额5%的，按5%计算，即不计差额）-3个月汇总日常运行成本超额（大于2.5%的部分按超额计算；小于等于2.5%的，按2.5%计算，即不计差额）-3个月日常考核处罚金额-3个月集中加工产品加工费-前2个月已支付劳务费用。 （2）劳务费支付 招标人根据审核后的劳务费金额和发票，根据学校结算工作安排向中标人支付劳务费。结合寒暑假特殊情况，7月和8月合并至9月支付，1月和2月合并至3月支付。 2.2.5 集中加工产品加工费结算 每个月按实际发生数量进行结算，各食堂按月汇总采购集中加工产品情况向集中加工单位支付加工费，集中加工单位需按照国家规定提供结算票据。 集中加工产品加工费（含税）=集中加工产品人工费+集中加工产品水电费 2.2.6 “预包装水饮和定制奶制品营业收入”对应的劳务费： （1）该部分营业收入的5.5%归甲方所有； （2）剩余部分（即该部分营业收入的94.5%）扣除预包装水饮和定制奶制品实际发生的全部成本后，剩余金额为乙方该部分的应得劳务费； （3）相关收入界定：预包装水饮销售收入以甲方指定固定卡机记录的实际营业额为准；定制奶制品销售收入按“定制奶制品成本÷（1-利润率）”计算。						
---	--	--	--	--	--	--

	2.2.7 本项目伙食结余归招标人所有。						
11	★3. 岗位设置及人员要求 3.1 中标人应根据本标段经营性质、面积和高校餐饮就餐时段集中等特征，结合开学期间及寒暑假人流量的特性，合理配备各岗位及服务人员数量，收到中标通知书后 10 日内，将人员岗位及人数计划表以及人员相关证件材料上报招标人审核确认备案，相关人员必须持证上岗。其中第一标段配置服务团队人员（含项目负责人和厨师长）不少于 58 人，第二标段配置服务团队人员（含项目负责人）不少于 30 人。若中标后提供的人员不满足以上人员要求的，将被视为提供虚假材料谋取中标，其中标资格将被取消。 3.2 中标人应按照有关规定，为本项目一标段配备项目负责人 1 人和厨师长 1 人，二标段配备项目负责人 1 人，配合招标人做好本项目食品安全管理工作。投标人须在投标文件中提供人员配备表。 3.3 中标人应使用受过专业培训人员上岗，须持有餐饮业从业人员健康证； 3.4 中标人须持续对从业人员进行职业道德、行为规范、服务要求等进行培训并留存培训记录； 3.5 中标人须为从业人员提供相应的工作服和劳动防护用品，工作服款式须经学校审核； 3.6 中标人须每日对上岗人员进行健康晨检，患有碍食品安全的疾病的员工严禁安排上岗； 3.7 来校工作人员须严格遵守《南开大学外来务工人员安全管理办法》相关要求。 3.8 投标单位按项目实际需求进行岗位人员设置，需持证上岗的人员必须持证上岗。从业人员形象端正，无犯罪记录。与本项目有关工作人员调换必须经招标人同意后方可上岗，所调换人员的资质能力不能低于原服务人员资质能力。					提供《人员配备表》	
12	★4. 食品原料采购要求 4.1 项目经营所需食品原料应按照招标人要求采购，食品原料的申购、验收、贮存、管理和使用等，严格按照招标人有关规定执行。 4.2 如天津市和招标人对于食材采购要求有政策调整，需按照相关规定执行。 4.3 中标人应制定严格的食品原料使用制度，明确原料的使用范围、用量和使用方法，防止浪						

	费。 4.4 中标人应建立原料质量检验制度，对每批采购的食品原料进行质量检查，确保原料质量符合标准要求。						
13	• 5. 食品安全、消防安全及招标人监管标准 5.1 食品安全 5.1.1 招标人将按照现行的法律法规、政策文件及规章制度，对中标人的食品安全工作进行监管，中标人须严格遵守。包括但不限于： （1）《中华人民共和国食品安全法》 （2）《餐饮服务食品安全操作规范》 （3）《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021》 （4）《学校食品安全与营养健康管理规定》 （5）上级相关管理部门法律法规、政策文件 （6）招标人的各项规章制度。 5.1.2 中标人应建立完善的食品安全管理体系，包括食品安全政策、目标、组织结构和职责等。 5.1.3 应对生产人员进行培训和考核，提高员工的食品安全意识和操作技能。 5.1.4 应建立食品安全应急预案，明确应急处置程序和措施。 5.2 消防安全 招标人将按照现行的法律法规、政策文件及规章制度，对中标人的消防安全工作进行监管，中标人须严格遵守。包括但不限于： （1）《中华人民共和国消防法》 （2）《消防安全责任制实施办法》 （3）《高等学校消防安全管理规定》 （4）《南开大学消防安全管理规定（试行）》 （5）《南开大学消防安全工作指南》						

	5.2.1 中标人应建立健全消防安全管理制度，明确各级消防安全责任，确保消防安全管理工作的有效实施，制度应涵盖消防安全的各个方面，包括防火巡查、消防设备维护、员工消防安全培训等，确保各项消防安全措施得以落实。 5.2.2 应配合招标人做好各类消防设施设备的维护和更新，确保其在紧急情况下能够正常使用。 5.2.3 应严格遵守用火用电安全规定，加强厨房等用火区域的防火措施，应规范电气设备的安装和使用，防止因电路短路、过载等原因引发火灾； 5.2.4 应定期组织员工进行消防安全培训，提高员工的消防安全意识和应急处理能力，培训内容应包括消防基础知识、火灾预防措施、疏散逃生技能等，确保员工在紧急情况下能够正确应对。 5.2.5 应制定完善的消防安全应急预案，明确火灾发生时的应对措施和疏散程序，应定期组织员工进行应急演练，提高员工在火灾等突发事件中的应对能力，确保人员安全撤离。 5.3 学校监管 5.3.1 中标人应严格遵守《南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表》内容，以及后续可能更新的量化考核内容，接受招标人对本项目进行的监督检查。量化考核表规定具体内容详见第五章合同附件5“南开大学膳食服务中心食堂管理量化考核表”。						
14	6. 设备设施维护保养要求 • 6.1 学校提供的设备设施由招标人维修保养，因年久老化出现损坏，无维修价值的，由中标人向学校提出申请，学校按照有关规定处理。						
15	★6.2 中标人如需自行购置设备，应提前向学校提供设备的品牌、数量、功率、规格、合格证书等书面申请，由学校审核同意后，方可进入食堂使用，否则学校有权将未经学校同意进入食堂的设备清走。合同履行届满后，中标人须将自行购置的设备于7日内搬离学校，否则，视为中标人自动放弃了设备的所有权，由此造成的一切经济损失和法律责任由中标人自行承担。						
16	• 7. 服务要求						

7.1 食堂从业人员要掌握有关食品卫生基本知识和要求，工作中严格按照餐饮行业有关规程操作。 7.2 中标人应遵守国家法律法规，建立健全规范完备的财务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督、价格管理和文明服务等各种工作规范，以及食品原材料采购、储存，食品加工、销售，餐饮器具消毒、食品留样等各项食品安全制度。 7.3 服务质量 (1) 食堂设服务岗，并保证服务规范，程序完善； (2) 服务人员要做到仪容端正，仪表整洁，符合员工手册要求； (3) 每天召开工作业务班前会，做好上岗前检查，明确工作任务； (4) 早中晚及各式就餐规范布置，餐桌椅横竖对齐，通道畅通； (5) 根据餐厅光线强度，适时开启照明；根据餐厅温度适时开启空调； (6) 严格执行使用托盘服务，保持托盘无油腻； (7) 食堂内设意见征求表，并对填写过的及时收回； (8) 保持食堂走廊过道等公共场所的整洁、无浮尘、无污渍； (9) 保持清洁卫生，门窗光亮，地板、墙面天花板无积灰、无四害，无蜘蛛网。 7.4 厨房设施设备使用 (1) 水台、冰箱、炉灶、蒸汽炉等设施设备完好有效； (2) 防蝇、排烟通风设施完好； (3) 安全技防相关设备、器材完好有效； (4) 各种食品加工器械完好有效； 7.5 设备安全管理 (1) 电闸箱固定专人管理，每次使用以后及时关闭封板，以防蒸汽浸入或人身触电事故发生； (2) 电气设备严格按操作规程使用，定期保养维护，下班后切断电源，严禁非炊事人员操作，严禁用水冲洗电气设备，节假日长时间不用时应采取养护措施；						
--	--	--	--	--	--	--

	(3) 燃气设备固定专人负责，严格按操作规程使用，发现燃气泄漏及时报修，下班前关闭管道阀门； (4) 冷藏冷冻设备定期维护保养，冷凝器结冰不能超过 1 厘米，发现制冷效果下降时，及时除霜，属于机械故障、氟压降低时及时报修，严禁带病工作； (5) 货运电梯严禁超负荷运载，控制按钮、双侧门等部位发生异常时，立即停止使用，待故障排除后方可启用。						
17	8. 服务标准 • 8.1 中标人应严格按照招标人提出的成本控制要求，合理选用食品原料、科学做好饭菜价格成本核算，体现校园餐饮公益性；应按程序将拟售卖的饭菜价格成本核算报招标人审批，审批通过后方可进行售卖；如需对现有饭菜价格、质量、分量进行调整的，须按程序报招标人审批；应本着勤俭节约办伙原则抓好日常管理，避免因“跑冒滴漏”增加食品原料成本，继而影响饭菜价格。						
18	★8.2 中标人不得将食堂劳务和设备转包、出借、转租给第三方，不得经营学生餐饮以外的业务，不得擅自停业，更不能利用学校资产搞不法经营。一经发现上述行为招标人有权立刻终止合同，并给予经济处罚并诉诸法律。						
19	★8.3 食堂工作人员由投标人自行安排，人员经费自理。中标人应依法用工，按时足额支付员工工资，不晚于结算周期后 7 日内，遇节假日可提前发放，不得推后发放，并向招标人提供发放记录；应尊重员工的人格尊严，维护员工的合法权益，积极构建和谐劳动关系，在处理劳动争议和纠纷时，应依法进行调解和协商，避免矛盾激化和扩大化；工作人员要遵守餐饮法规以及校规、校纪，要有良好的服务态度并监督实施，不能与师生发生争吵或冲突，如发现违规者，招标人有权视情节提出处理意见。						
20	• 8.4 中标人在安全、卫生、服务等方面应严格管理负起全责，服从学校的统一管理，同时要坚持公益性原则，保证饭菜质量和多样品种、多样风味，能满足不同地区学生的饮食习惯和口味需求。						

21	★8.5 学校提供一卡通设备，交易须通过一卡通设备及学校统一的其他方式，禁止现金交易，中标人需确定一名财务人员与膳食服务中心进行收费及结算对接。出现特殊情况无法采用上述方式交易的，应报膳食服务中心审批同意后方可实施。						
22	• 8.6 中标人的所有工作人员，营业期间必须穿卫生制服，戴口罩和穿戴卫生鞋帽。						
23	★8.7 中标人应在合同签署后提供其现行的全套食堂管理制度。						
24	• 8.8 服务期内，中标人应搞好辖内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准： (1) 饭堂内外保持卫生整洁。 (2) 垃圾污物应按学校规定处置，不得随便舍弃。 (3) 应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。 (4) 厨房用品具严格实行一清、二泡、三洗、四消毒、五保洁的规程。 (5) 不得出售任何变质或受污染的食物。 (6) 所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院的体检，并取得餐饮业从业人员健康证，体检费、办理健康证及工资均由中标人负责。						
25	★8.9 学生食堂水、电、燃气费按实际发生额结算。						
26	★8.10 中标人必须保证严格遵守国家有关餐饮业执业法规条例和属地相关部门管理规定，执行南开大学各项规章制度，按照学校行政历和作息时间保证营业时间，对于学校根据实际情况发生的考核变化无条件执行。						
27	★8.11 中标人需接受学校对经营范围、经营场地、环境卫生、食品安全、服务态度、价格、人员管理以及生产安全等进行监督检查，并按学期接受学校综合考核，合同期内连续 12 个月累计月考核不合格三次，或学生食堂满意度评价结果为不合格，招标人有权终止合作协议。						

28	• 8.12 当市场价格有波动时，当以公益性为首要原则全面配合学校和教委稳定饭菜价格。						
29	★三、商务要求 1. 计划服务期：2026 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日。 2. 报价要求： （1）劳务费占营业额的结算比例为项目投标报价。投标报价比例应为明确数字，且横线上填写的数字必须为正数，比如：37%。不能填写模糊数字，比如：36%-37%之间、36%以上、36%以下、-5%等，如出现模糊数字的按无效投标处理。 （2）不得填写有条件折扣。 （3）一个包（标段）只能填写一个报价，不得将一个包拆开报价。 （4）投标人所报劳务费占营业额的结算比例不得超过劳务费最高限价即 37% 3. 结算要求： 2.1 招标人依据本章“二、技术要求”中“项目运行指标”的要求进行核算，核算后的劳务费根据学校结算工作安排向投标人结算劳务费。结合寒暑假特殊情况，7 月和 8 月合并至 9 月支付，1 月和 2 月合并至 3 月支付（年底结账日期以学校大数据管理中心工作安排为准）。 2.2 合同期最后一个月的劳务费待退场完成并经双方确认无遗留问题后，招标人将在 15 个工作日内退还，不计利息。若投标人退场时间拖延，招标人有权在扣除完履约（服务）保证金后，每拖延一天从最后一个月间劳务费中扣除 1 万元作为违约金，被扣除的违约金不再退还。 4. 退场要求：合同期满后，按招标人要求退出现有经营场所，每拖延一天扣履约（服务）保证金 1 万元，履约（服务）保证金扣除完后仍不退场的，从最后一个月的劳务费扣除，由于退场时间拖延造成的全部责任，由中标人承担。退场完成并经双方确认无遗留问题后，招标人将在 15 个工作日内退还，不计利息，被扣除的违约金不再退还。 5. 履约验收要求：招标人自行组织，依据合同中规定的履约考核方式进行验收。 6. 履约保证金：本项目收取中标人履约保证金人民币拾壹万元整，在合同签章之日起 30 日内						

交付完成。合同期满后，按招标人要求退出现有经营场所，每拖延一天扣履约（服务）保证金1万元，由于退场时间拖延造成的全部责任，由中标人承担。退场完成并经双方确认无遗留问题后，招标人将在15个工作日内退还，不计利息，被扣除的违约金不再退还。						
---	--	--	--	--	--	--

【填表说明】

1. 供应商对采购文件第三章项目需求书严格按照以上格式内容逐项进行响应；
2. 如供应商的响应完全满足“项目需求”，则请在“完全满足”栏内打“√”；如不满足“项目需求”，则请在“负偏离”栏内打“√”；如优于“项目需求”，则请在“正偏离”栏内打“√”；
3. 若出现负偏离或正偏离，请在上表“偏离说明”栏内简要说明偏离情况，未做出说明的偏离，即使在投标（响应）文件的其他部分做出了说明，评标委员会有权在评标时拒绝接受，按负偏离处理；
4. “项目需求”包含多项要求时，对任意某项不满足的，视为该“项目需求”整体负偏离；本表中要求提供支撑材料而供应商未提供或提供的材料不符合要求的，视为该“项目需求”整体负偏离；“项目需求”某项未作响应的，视为负偏离；
5. ★条款是实质性条款，有一项负偏离的即按照无效投标处理；
6. 供应商的勾选响应与提供的支撑材料或投标（响应）文件其余内容所显示结果不同时，应结合投标（响应）文件相关内容表述，最终结果由评标委员会进行判定；
7. 对于要求提供支撑材料的，供应商应提供准确的材料，同时提供支撑材料在投标（响应）文件中的页码索引或章节条款索引。索引错误导致评标委员会无法评审的，后果由供应商自行承担。

供应商名称（盖章）：_____

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：_____

日期：2026 年 月 日

【8. 服务方案】

【9. 供应商认为需要提交的其他资料】